Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение Детский сад № 19
городского округа-город Камышин
(МБДОУ Д/с № 19)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 19 ГОРОДСКОГО ОКРУГА-ГОРОД КАМЫШИН

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 19 ГОРОДСКОГО ОКРУГА-ГОРОД КАМЫШИН
Дата: 2025.02.04 11:02:37 +03'00'

ПРИНЯТО:
На заседании
Общего собрания работников
Протокол № 1
от «30» августа 2024 года

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МБДОУ Дс №19
от 30.08.2024года №36-о

Положение
об организации питания воспитанников
МБДОУ Дс № 19

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения
2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении
3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания
4. Контроль за организацией питания детей
5. Финансовое обеспечение питания
6. Меры социальной поддержки
7. Отчетность и делопроизводство
8. Заключительные положения

Срок хранения: до замены новым

2024 год

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 19 городского округа-город Камышин (далее – Учреждение) в соответствии с Законом «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения(далее-СанПиН) и на основании Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников между обслуживающей организацией (далее-Организация) и Учреждением.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Учреждение и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение совместно с Организацией обеспечивает Учреждение рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем и пребыванием 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 основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке) обеспечивается сотрудниками Организации. Создание условий для приема пищи детьми в группах, привитие культурно-гигиенических навыков воспитанникам и пр.) обеспечивается 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 старшую медицинскую сестру Учреждения.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание посредством реализации утвержденному Организацией и Учреждением основного (организованного) меню, включающего горячее питание. При организации питания учитываются среднесуточные наборы пищевой продукции для детей от 1 года до 7-ми лет. Ассортимент предлагаемой пищеблоком продукции утверждается руководителем Организации или уполномоченным им лицом по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Организации или уполномоченным им лицом.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным(организованным) меню, разработанным Организацией на период не менее 2-х недель для каждой возрастной группы с учетом рекомендуемых СанПиН массы порций для детей в зависимости от возраста: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет(установлены минимальные и максимальные значения порций в зависимости от возраста детей(таблица 1 к Приложению 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным руководителем Организации Учреждения (рекомендуемый образец Меню приготавливаемых блюд Приложение 8 СанПиН2.3/2.4.3590-20).

Меню должно предусматривать распределение блюд кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи при 12-часовом пребывании (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник, ужин) с учетом следующего:

- распределение калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности будет соответствовать нормам по каждому приему пищи (рекомендованное распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания- таблица 3 к приложению 10 СанПиН2.3/2.4.3590-20).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности (рекомендуемая таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (Приложение 11 СанПиН2.3/2.4.3590-20).

В случае осуществления питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд (с соблюдением правил СанПиН2.3/2.4.3590-20), предоставленных родителями (законными представителями) детей.

2.3. При необходимости внесения изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачественностью продуктов и пр.) оформляется документ (служебная записка или др.). Внесение изменений в меню осуществляется поваром с материальной ответственностью по согласованию с Организацией с учетом мнения всех членов бракеражной комиссии.

2.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей должны готовиться витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (установлены нормы суточной потребности витаминах и пищевых веществах (по17 показателям– таблица1к Приложению 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20***).***

2.5. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Организации и Учреждении. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику (установлено время приема пищи – таблица 4 к Приложению 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе руководителя Учреждения (или и.о.руководителя), старшей медицинской сестры и повара-бригадира Организаци*и*. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (рекомендуемый образец документа Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии, приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) –отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от+2°Сдо+6°С.

2.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (перечень в Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.8. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом Организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Учреждение должен осуществляться при наличии маркировки товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаро сопроводительной документации маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо пищеблока от Организации – повар с материальной ответственностью.

2.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании складских помещениях на бумажном и(или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (рекомендуемые образцы документов в Приложениях 2 и 3 СанПиН2.3/2.4.3590-20). Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией.

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

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

2.13. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

2.14. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.15. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку –по утвержденному графику.

2.16. Для исключения рисков биологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

Проходить медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (в личной медицинской книжке результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки аттестации);

Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику Учреждения и ответственному лицу Организации;

Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.17. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (рекомендуемый образец документа Приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.18. В Учреждении должен быть организован питьевой режим.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требования.

2.19. Для обеспечения преемственности по вопросам питания родителей (законных представителей) информируют о питании детей, вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, рекомендации по организации здорового питания детей.

2.20. Ежедневно старшая медицинская сестра и/или (воспитатель каждой возрастной группы) ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета посещаемости.

Раздел 3. 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 Учреждение 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/или 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 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 утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

Раздел 4. Контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, который осуществляется бракеражной комиссией.

4.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в *Учреждении* осуществляется на основании СанПиН.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

-обеспечение рациона питания в соответствии с набором продуктов на одного ребенка (установлен минимальный набор – таблица 1 к Приложению 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*)*;

-качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

Соблюдение режима питания (регламент количества приема пищи и их наименования в Приложении 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-соответствие объемов порций для детей согласно общих объемов блюд по приемам пищи- (установлены минимальные объемы – таблица 3 к Приложению 9 СанПиН2.3/2.4.3590-20**).**

4.4. Руководитель Учреждения совместно со старшей медицинской сестрой и поваром-бригадиром Организации разрабатывают план работы бракеражной комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания *Учреждения* на учебный год.

5. Финансовое обеспечение питания

5.1. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

5.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации городского округа-город Камышин.

5.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

6. Меры социальной поддержки

6.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

6.1.1. Бесплатное питание:

- детям-инвалидам;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;
- детям с туберкулезной интоксикацией;
- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям, прибывших с территорий Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины;
- детьми мобилизованных граждан;
- детьми граждан, принимающих участие в специальной военной операции.

6.1.2. Льготное питание (30% стоимости питания за счет бюджетных средств):

- детям, из многодетных семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, а также совершеннолетних детей до 23 лет, обучающихся в общеобразовательных организациях, профессиональных организациях и образовательных организациях высшего образования по очной форме обучения.

6.2. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада.

6.3. В случае не обращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

Раздел 7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Руководитель Учреждения совместно со старшей медицинской сестрой, старшим воспитателем осуществляет постоянный контроль деятельности *Учреждения* по организации питания детей.

7.2. Информация об организации питания в *Учреждении* доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, управляющего совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питании в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН)-ответственность *Организации*, обеспечивающей питанием *Учреждение*.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

Приложение N 1
к СанПиН
2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) *(допущен/ отстранен)*	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

Приложение N 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результатывзвешиванияпорционных блюд	Примечание

Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

Приложение N 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Приложение N 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет

(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50

16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение N 8. Меню приготавливаемых блюд

Приложение N 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							

полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение N 9. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций				
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше	
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150	
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120	
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230	
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200	
Фрукты	95	100	100	100	

Таблица 3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение N 10. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Приложение N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лети старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Таблица 4. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

приема пищи			
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

Приложение N 11. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Приложение N 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87

		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки Чернослив Курага Изюм	 12 17 8 22

Приложение N 12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Приложение N 12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные	более 6 часов с учетом времени	дополнительно к завтраку обед

организации (обучающиеся на подвозе)	нахождения в пути следования автобуса	
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин