

**Положение**

**об обеспечении питанием**

**в муниципальном образовательном учреждении для «Начальная школа-детский сад р.п.Духовницкое Духовницкого района**

**Саратовской области»**

**1. Основные положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся и воспитанников, посещающих муниципальное образовательное учреждение для детей дошкольного и младшего школьного возраста «Начальная школа-детский сад р.п.Духовницкое Духовницкого района Саратовской области», реализующее основную общеобразовательную программу младшего школьного и дошкольного образования (далее-Положение) разработано в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников:

* Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,  ст.37, ст.79 п.7
* Типовым положением об общеобразовательном учреждении, утверждённым постановлением Правительства РФ от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) п.24
* Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в ред. от 07.05.2013, с изм. от 27.06.2013) гл.4, ст. 19 и 20
* постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 № 45.
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

1.2. Муниципальное образовательное учреждение «Начальная школа-детский сад р.п.Духовницкое Духовницкого района Саратовской области» создаёт необходимые условия для обеспечения питанием, совместно с поставщиками продуктов питания, организует поставку в столовую продуктов питания.

1.3. Настоящее Положение определяет порядок и условия обеспечения питанием обучающихся, воспитанников в муниципальном образовательном учреждении «Начальная школа-детский сад р.п.Духовницкое Духовницкого района Саратовской области».

**Общие принципы обеспечения питанием**

  2.1Организация питания обучающихся и воспитанников осуществляется в МОУ.

 2.2. Питание в МОУ «Начальная школа-детский сад р.п.Духовницкое Духовницкого района Саратовской области» обеспечивается за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся, воспитанников.

   2.3. Организация питания  осуществляется (в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц») :

 образовательным учреждением.

 2.4. Общеобразовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействуют с  отделом образования администрации Духовницкого муниципального района, территориальным органом Роспотребнадзора.

 2.5. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся, воспитанников в МОУ «Начальная школа-детский сад р.п.Духовницкое Духовницкого района Саратовской области»  возлагается на директора ОУ.

 2.6. Предприниматели, оказывающие услуги общественного питания и (или) поставки продуктов питания, отвечают за качество и безопасность питания обучающихся, воспитанников.

**3. Финансирование расходов на организацию питания**

 3.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательном учреждении осуществляется:

  3.1.1. За счет субсидии  бюджету муниципального образования на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся, воспитанников в муниципальных образовательных организациях ;

 3.1.2. За счет средств родителей.

Сумма средств, оплачиваемая родителями за питание, определяется образовательным учреждением. Она может быть увеличена по совместному решению родителей и учреждения, по согласованию с Управляющим советом.

 3.2.Субсидия из областного бюджета носит целевой характер и не может быть использована на другие цели.

 3.3. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

 3.4. Образовательное учреждение в ежедневном режиме ведёт учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам.

Сложившаяся экономия направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся и (или) обучающихся из малоимущих семей, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (в том числе детей, оказавшихся в экстремальных условиях – пожар, затопление, другое стихийное бедствие, несчастный случай; детей,  жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи –  временная нетрудоспособность родителей, временное отсутствие заработка родителей; детей, нуждающихся в дополнительной социальной адаптации – склонные к бродяжничеству, находящиеся в состоянии конфликта с семьёй)

 3.5. Оплата за питание обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении производится родителями (законными представителями) в ежемесячном  режиме в соответствии с решением родительского собрания и по согласованию с органом государственно-общественного управления.

 3.6. В случае непосещения обучающимся, воспитанниками ОУ без уважительной причины и при неуведомлении образовательного учреждения в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Классный руководитель (социальный педагог), воспитатель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия обучающегося, воспитанника и учесть его наличие либо отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

 3.7. В случае отсутствия обучающегося, воспитанника в образовательном учреждении по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного обучающегося, воспитанника в последующие дни.

 3.8. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся на территории муниципального образования цен на продукты питания, включённые в состав рекомендованного СанПиНами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания (затраты на оплату труда поваров, транспортные расходы и т.п.).

Среднесуточная стоимость питания согласовывается с органом государственно-общественного управления и утверждается руководителем образовательного учреждения.

         Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся воспитанников, определяется в соответствии с настоящим Положением с учетом мнения органа государственно-общественного управления данного образовательного учреждения,исходя из определенного в соответствии с пунктом 3.1 настоящего Положения размера возмещения расходов на питание соответствующих категорий обучающихся, воспитанников.

**4. Порядок предоставления льготного питания**

       4.1. Учет обучающихся, воспитанников из малоимущих семей осуществляется на основании информации, направляемой территориальным управлением социальной защиты населения в отдел образования, по электронным каналам связи с применением электронно-цифровой подписи.

Списки обучающихся, воспитанников из малоимущих семей утверждаются приказом руководителя образовательного учреждения 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января.

       4.2. Питание обучающихся, воспитанников, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляется в соответствии с приказом руководителя образовательного учреждения по факту выявления соответствующих обстоятельств в течение года.

Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся, воспитаннику в образовательном учреждении, находящемуся в трудной жизненной ситуации, являются следующие документы:

-справка ГКУ УСПН;

-удостоверение многодетной семьи.

 4.3. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья  (имеющим физический или психический недостаток, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования; статус обучающегося с ограниченными возможностями здоровья подтверждается заключением  психолого-медико-педагогической комиссии) предоставляется двухразовое бесплатное  питание.

Питание обучающихся  с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с приказом руководителя образовательного учреждения.

Приказ о предоставлении питания обучающимся  с ограниченными возможностями здоровья издается 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января.

**5. Порядок организации питания**

 5.1. Режим питания в образовательном учреждении определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008, СанПиН 2.4.1.3049-13).

Питание обучающихся в образовательном учреждении осуществляется только в дни учебных занятий, воспитанников в день посещения МОУ без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

 5.2. Питание обучающихся и воспитанников осуществляется на основании 10-дневного примерного меню, которое согласовывается руководителем образовательной организации .

Примерное меню составляется в соответствии с рекомендуемой формой, указанной в приложении к настоящему Положению.

5.3.Примерное десятидневное меню разрабатывается для двух возрастных категорий: для детей от 1,5 до7 лет и для детей 7-11 лет.

 5.4. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении, возрастная категория, возможности вариативных форм организации питания.

 5.5. Фактическое меню (утверждается руководителем образовательного учреждения в ежедневном режиме, подписывается поваром,  должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

Фактическое меню составляется в соответствии с рекомендуемой формой, указанной в приложении к настоящему Положению.

 5.6. Порядок обеспечения питанием обучающихся, воспитанников обеспечивает назначенный приказом руководителя образовательного учреждения ответственный из числа педагогов, работников ОУ.

 5.7. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

-   координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих продукты питания в МОУ «Начальная школа-детский сад р.п.Духовницкое Духовницкого района Саратовской области»;

-   формирует списки обучающихся для предоставления питания;

-   обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием;

-   уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;

-   представляет на рассмотрение директору школы и органу государственно-общественного управления списки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей с ограниченными возможностями здоровья;

-  контролирует сбор родительской платы за питание и ведение соответствующей ведомости (табеля учёта);

-  инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

-  осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

-  вносит предложения по улучшению питания.

5.8. Классные руководители образовательного учреждения:

- ежедневно представляют ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

- еженедельно представляют ответственному за организацию питания данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

**6. Контроль за обеспечением питания**

 6.1. Руководитель МОУ создает условия для организации питания детей, несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2.Контроль за правильной организацией питания детей осуществляется руководителем МОУ.

6.3.Контроль за обеспечением питания обучающихся, воспитанников осуществляется утвержденной приказом руководителя образовательного учреждения комиссией, в состав которой входят:

* Руководитель МОУ,
* ответственный за организацию питания,
* педагогический работник МОУ,
* представитель органа государственно-общественного управления, родительской общественности.

 6.4. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

-  проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;

-  формирует предложения по улучшению питания обучающихся, воспитанников.

 6.5. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

 6.6. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

     6.7. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ приказом директора создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

-руководитель (председатель комиссии);

-учитель;

-представитель пищеблока.

6.8.Бракеражная комиссия:

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью составления меню;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е.определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и.т.д;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.9.В случае выявления каких – либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.10.Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания обучающихся и воспитанников, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

6.11.Руководитель МОУ обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.12.Вопросы организации питания обучающихся и воспитанников рассматриваются:

-на совещании при директоре;

-не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях; в дошкольных группах.

**7.Требования к условиям хранения, приготовления реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

7.1.Пищевые продукты, поступающие в МОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

7.2.Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

7.3.При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

-обработку сырыхи вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

-в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

7.4.При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд на применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, строго по технологическим картам.

7.5.В МОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды. При условии ее хранения не более 3-х часов.

**8.Технологические потери и поставки продуктов**

8.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

8.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаро-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) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

8.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет повар, Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы 8.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

8.6. 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.

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

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

8.9.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

**9. Права и обязанности**

**родителей (законных представителей)**

9.1. Родители (законные представители) обучающихся, воспитанников имеют право:

-  подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

-  вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, воспитанников лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

-  знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой;

-  принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;

-  оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся, воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся, воспитанников обязаны:

-   при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

-   своевременно вносить плату за питание ребенка;

-   своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

-   своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

-   вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**10. Информационно-просветительская работа**

**и мониторинг организации питания**

 10.1. Образовательное учреждение  с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся, воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся, воспитанников с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

-  проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в отдел образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий краевой программы совершенствования организации питания, в том числе:

* количество обучающихся, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
* количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
* количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на краевых, районных курсах, семинарах;
* обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
* удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

 10.2. Интенсивность и эффективность работы классных руководителей по организации питания обучающихся учитываются при решении вопроса о стимулирующих выплатах из фонда заработной платы.

 10.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых**

**веществах для детей возрастных групп**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1,6л - 3 г.  | 3 - 7 лет  |
| Энергия (ккал)  | 1120 | 1440 |
| Белок, г  | 33,6 | 43,2 |
| в т.ч. животный (%)  | 52 | 48 |
| Жиры, г  | 37,6 | 48 |
| Углеводы, г  | 162,4  | 208,8  |

Приложение N 10

к СанПиН 2.4.1.3049-13

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ**

**ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 год | 3 - 7 лет  |
| Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%  | 312 | 360  | 312  | 360  |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%  | 24 | 32  | 24 | 32  |
| Сметана с м.д.ж. не более 15%  | 7,2 | 8,8 | 7,2 | 8,8 |
| Сыр твердый  | 3,4  | 5,1 | 3,2 | 4,8 |
| Мясо (бескостное/на кости)  | 44/54,4  | 48,4/60  | 40  | 44  |
| Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр | 17,6/ 18,4  | 20,8/ 21,6  | 16 | 19,2  |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо и малосолёное | 27,2  | 31,2 | 25,6  | 29,6 |
| Колбасные изделия  | -  | 5,6  | -  | 5,5 |
| Яйцо куриное столовое  | 0,4 шт.  | 0,5 шт.  | 16  | 19,2  |
| Картофель: с 01.09 по 31.10  | 128 | 37,4  | 96 | 112  |
| с 31.10 по 31.12  | 137,6 | 160  | 96 | 112  |
| с 31.12 по 28.02  | 148 | 172 | 96 | 112  |
| с 29.02 по 01.09  | 160 | 187,2  | 96 | 112  |
| Овощи, зелень  | 204,8  | 260  | 164  | 208  |
| Фрукты (плоды) свежие  | 86,4  | 91,2  | 76  | 80  |
| Фрукты (плоды) сухие  | 7,2 | 8,8  | 7,2 | 8,8  |
| Соки фруктовые (овощные)  | 80  | 80  | 80  | 80  |
| Напитки витаминизированные (готовый )  | -  | 50  | -  | 50  |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 24 | 32 | 24  | 32  |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой  | 48 | 64 | 48  | 64  |
| Крупы (злаки), бобовые  | 24 | 34,4  | 24  | 34,4  |
| Макаронные изделия  | 6,4  | 9,6  | 6,4  | 9,6  |
| Мука пшеничная хлебопекарная  | 20 | 23,2  | 20  | 23,2  |
| Масло коровье сладкосливочное  | 14,4 | 16,8  | 14,4  | 16,8  |
| Масло растительное  | 7,2 | 8,8  | 7,2  | 8,8  |
| Кондитерские изделия  | 5,6 | 16  | 5,6  | 16  |
| Чай, включая фиточай  | 0,4  | 0,5 | 0,4  | 0,5  |
| Какао-порошок  | 0,4  | 0,5  | 0,4 | 0,5  |
| Кофейный напиток  | 0,8 | 0,9  | 0,8 | 0,9  |
| Сахар  | 29,6 | 37,6  | 29,6 | 37,6  |
| Дрожжи хлебопекарные  | 0,3  | 0,4  | 0,3  | 0,4  |
| Мука картофельная (крахмал)  | 1,6 | 2,4  | 1,6  | 2,4  |
| Соль пищевая поваренная  | 3,2  | 4,8  | 3,2  | 4,8  |
| Белок, г  |  |  | 47,2  | 58,4  |
| Жир, г  |  |  | 44,8  | 55,2 |
| Углеводы, г  |  |  | 172 | 220  |
| Энергетическая ценность, ккал  |  |  | 1248  | 1570  |

**Примечание:**

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

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

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - 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;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Приложение N 11

к СанПиН 2.4.1.3049-13

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ**

**ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ**

**ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,

- телятина,

- нежирные сорта свинины и баранины;

- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

- мясо кролика,

- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 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% жирности), пастеризованное, стерилизованное;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °T - 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% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;

- сливки (10% жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- 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, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи 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 том числе 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.

**Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах) с дневным пребыванием 10,5 час.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возраст детей | Завтрак | Обед | Полдник |
| От 1.6м до 3лет |  400-450 | 500-550 | 225-250 |
| От 3 до7 лет | 475-500 | 700-750 | 300-350 |

Таблица 4

**Распределение калорийности между приёмами пищи в % с дневным пребыванием 10,5 час.**

|  |  |
| --- | --- |
| Для детей с дневным пребыванием 8-10,5ч. | Завтрак - 20-25% |
| 2-й завтрак – 5% |
| Обед – 30-35% |
| Полдник – 10-15% |

**ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов  | Количество (нетто, г)  | Химический состав  | Добавить к суточному рациону или исключить  |
| белки, г | жиры, г  | углеводы, г  |
| Замена хлеба (по белкам и углеводам)  |
| Хлеб пшеничный  | 100  | 7,6  | 0,9  | 49,7  |  |
| Хлеб ржаной простой  | 150  | 8,3  | 1,5  | 48,1  |  |
| Мука пшеничная 1 сорт  | 70  | 7,4  | 0,8  | 48,2  |  |
| Макароны, вермишель  | 70  | 7,5  | 0,9  | 48,7  |  |
| Крупа манная  | 70  | 7,9  | 0,5  | 50,1  |  |
| Замена картофеля (по углеводам)  |
| Картофель  | 100  | 2,0  | 0,4  | 17,3  |  |
| Свекла  | 190  | 2,9  | -  | 17,3  |  |
| Морковь  | 240  | 3,1  | 0,2  | 17,0  |  |
| Капуста /белокачанная | 370  | 6,7  | 0,4  | 17,4  |  |
| Макаронные | 25  | 2,7  | 0,3  | 17,4  |  |
| Крупа манная  | 25  | 2,8  | 0,2  | 17,9  |  |
| Хлеб пшеничный  | 35  | 2,7  | 0,3  | 17,4  |  |
| Хлеб ржаной  | 55  | 3,1  | 0,6  | 17,6  |  |
| Замена свежих яблок (по углеводам)  |
| Яблоки свежие  | 100  | 0,4  | -  | 9,8  |  |
| Яблоки сушеные  | 15  | 0,5  | -  | 9,7  |  |
| Курага (б/косточек)  | 15  | 0,8  | -  | 8,3  |  |
| Чернослив  | 15  | 0,3  | -  | 8,7  |  |
| Замена молока (по белку)  |
| Молоко  | 100  | 2,8  | 3,2  | 4,7  |  |
| Творог полужирный  | 20  | 3,3  | 1,8  | 0,3  |  |
| Творог жирный  | 20  | 2,8  | 3,6  | 0,6  |  |
| Сыр  | 10  | 2,7  | 2,7  | -  |  |
| Говядина (1 кат.) | 15  | 2,8  | 2,1  | -  |  |
| Говядина (2 кат.) | 15  | 3,0  | 1,2  | -  |  |
| Рыба (филе трески)  | 20  | 3,2  | 0,1  | -  |  |
| Замена мяса (по белку)  |
| Говядина (1 кат.) | 100  | 18,6  | 14,0  |  |  |
| Говядина (2 кат.) | 90  | 18,0  | 7,5  |  | Масло + 6 г  |
| Творог полужирный  | 110  | 18,3  | 9,9  |  | Масло + 4 г  |
| Творог жирный  | 130  | 18,2  | 23,4  | 3,7  | Масло - 9 г  |
| Рыба (филе трески)  | 120  | 19,2  | 0,7  | -  | Масло + 13 г  |
| Яйцо  | 145  | 18,4  | 16,7  | 1,0  |  |
| Замена рыбы (по белку)  |
| Рыба (филе трески)  | 100  | 16,0  | 0,6  | 1,3  |  |
| Говядина 1 кат.  | 85  | 15,8  | 11,9  | -  | Масло - 11 г  |
| Говядина 2 кат.  | 80  | 16,0  | 6,6  | -  | Масло - 6 г  |
| Творог полужирный  | 100  | 16,7  | 9,0  | 1,3  | Масло - 8 г  |
| Творог жирный  | 115  | 16,1  | 20,7  | 3,3  | Масло - 20 г  |
| Яйцо  | 125  | 15,9  | 14,4  | 0,9  | Масло - 13 г  |
| Замена творога  |
| Творог полужирный  | 100  | 16,7  | 9,0  | 1,3  |  |
| Говядина 1 кат.  | 90  | 16,7  | 12,6  | -  | Масло - 3 г  |
| Говядина 2 кат.  | 85  | 17,0  | 7,5  | -  |  |
| Рыба (филе трески)  | 100  | 16,0  | 0,6  | -  | Масло + 9 г  |
| Яйцо  | 130  | 16,5  | 15,0  | 0,9  | Масло - 5 г  |
| Замена яйца (по белку)  |
| Яйцо 1 шт.  | 40  | 5,1  | 4,6  | 0,3  |  |
| Творог полужирный  | 30  | 5,0  | 2,7  | 0,4  |  |
| Творог жирный  | 35  | 4,9  | 6,3  | 1,0  |  |
| Сыр  | 20  | 5,4  | 5,5  | -  |  |
| Говядина 1 кат.  | 30  | 5,6  | 4,2  | -  |  |
| Говядина 2 кат.  | 25  | 5,0  | 2,1  | -  |  |
| Рыба (филе трески)  | 35  | 5,6  | 0,7  | -  |  |