



В соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.4.1.3940-13), Уставом ДОУ, в целях осуществления эффективной деятельности пищеблока, контроля над качеством приготовления пищи и организации питания воспитанников в Учреждении изданы приказы: «Об организации питания», «О работе пищеблока», утверждены положения: «О пищеблоке», «Об административном контроле организации и качества питания», «Об организации питания воспитанников».

Закупка и поставка продуктов питания Учреждением осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием,
- режим работы пищеблока осуществляется по графику холодного/теплого периода года.

В ДОУ организовано трехразовое питание для детей на основе примерного десятидневного меню утвержденного заведующим ДОУ. В детском саду имеется картотека технологических карт.

В дошкольном учреждении проводится ежедневная оценка приготовленной продукции. Для проведения органолептической оценки качества готовой продукции и разрешения её к выдаче в ДОУ создана бракеражная комиссия.

Принято на педагогическом совете МБДОУ №3
Протокол №1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №3


Щебелева М.А.

График выдачи пищи в холодный период

Группа	Завтрак	обед	Полдник
1 младшая	8.00	11.05	15.10
1 младшая(1)	8.03	11.20	15.15
2 младшая	8.05	12.00	15.20
средняя	8.10	12.15	15.25
старшая	8.15	12.25	15.30
подготовительная	8.20	12.35	15.35

Администратор МБДОУ №3
Зобова Н.В.

Принято на педагогическом совете МБДОУ №3
Протокол №1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №3



Щебелева М.А.

График выдачи пищи в теплый период

Группа	Завтрак	обед	Полдник
1 младшая	8.00	11.20	15.15
1 младшая(1)	8.05	11.25	15.17
2 младшая	8.10	11.55	15.20
средняя	8.15	12.00	15.25
старшая	8.20	12.25	15.30
подготовительная	8.25	12.30	15.35

Администратор МБДОУ №3

Зобова Н.В.

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей.

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ	
	10,5 часов	12 часов
8.30-9.00	завтрак	завтрак
11.30-13.00	обед	обед
15.30	полдник	полдник

Принципы организации сбалансированного питания

- Разнообразие рациона;
- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам детей;
- Обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- Учет индивидуальных особенностей детей;
- Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания;
- Удовлетворение физиологических потребностей детей основными пищевыми веществами.

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в ДОУ (г, мл, «а 1 ребенка)

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 с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2% ³	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 1500	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат.)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое ⁴	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	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	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
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 злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6