**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**в МБДОУ - детский сад №148**

 Осуществляется в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5.05.2013 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

**1.Распределение калорийности между приемами пищи в %:**

Для детей с дневным пребыванием 8-10 час.

* завтрак (20 - 25%)
* 2 завтрак (5%)
* обед (30 - 35%)
* полдник (10 - 15%)

**2.****Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей:**

**Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных; - коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;- мясо третьей и четвертой категории;- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;- кровяные и ливерные колбасы;

- непотрошеная птица; - мясо водоплавающих птиц.

**Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

**Консервы:**

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

**Пищевые жиры:**

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,

- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- мороженое;

- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана без термической обработки;

- простокваша "самоквас";

**Яйца:**

- яйца водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";

- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

**Кондитерские изделия:**

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

**Прочие продукты и блюда:**

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

**4.Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в МБДОУ**

*Мясо и мясопродукты:*

- говядина I категории,

- нежирные сорта свинины;

- мясо птицы охлажденное (курица),

- сосиски, сардельки (говяжьи) не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;

- субпродукты говяжьи (печень).

*Рыба и рыбопродукты* - треска, горбуша, минтай, сельдь (соленая).

*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 (полутвердый);

- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, снежок;

- сливки (10% жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

*Пищевые жиры:*

- сливочное масло (72,5%жирности);

- растительное масло (подсолнечное - только рафинированное) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда.

*Кондитерские изделия:*

- зефир, мармелад;

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

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

- джемы, повидло - промышленного выпуска.

*Овощи:*

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, томатная паста;

- овощи (очищенные полуфабрикаты): картофель, морковь, свекла, лук (репчатый).

*Фрукты:*

- яблоки, груши, бананы,

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

*Бобовые:* горох, фасоль.

*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);

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- 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.

**5.Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений.

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

4.В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

5.При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

6.В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

7.Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с [Приложением N 12](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20508%5CDesktop%5C%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5%20%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D1%8B%202013%20-%20%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F.doc#Par1555) СанПиН 2.4.1.3049-13.. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

8.Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

9.Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

10.Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать [Приложению N 13](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9C%D0%91%D0%94%D0%9E%D0%A3%20508%5CDesktop%5C%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5%20%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D1%8B%202013%20-%20%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F.doc#Par1617) СанПиН 2.4.1.3049-13.

11.В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

12.При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

13.При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки.

14.На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

15.Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп.

16.Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.