

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 45
городского округа-город Камышин
(МБДОУ Дс № 45)

ПРИНЯТО

на заседании общего собрания трудового
коллектива МБДОУ Дс № 45
(протокол от 01.12.2021 года № 3)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом по МБДОУ Дс № 45
от 01.12.2021 № 121
заведующий _____ В.И.Лир

Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении Детский сад № 45 городского округа-город
Камышин

№ 50-п

Содержание:

1. Общие положения
2. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ Дс № 45.
3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.
4. Контроль за организацией питания детей.
5. Отчётность и делопроизводство.

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 45 городского округа-город Камышин (далее – МБДОУ Дс № 45) в соответствии с Законом «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее-СанПиН) и на основании Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников между обслуживающей организацией (далее - Организация) и МБДОУ Дс № 45.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ Дс № 45 и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ Дс № 45.

1.3. МБДОУ Дс № 45 совместно с Организацией обеспечивает воспитанников рациональным и сбалансированным питанием по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ Дс № 45.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ Дс № 45 являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование необходимых навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ Дс № 45, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке) обеспечивается сотрудниками обслуживающей Организации. Создание условий для приема пищи детьми в группах, привитие культурно-гигиенических навыков воспитанникам и пр.) обеспечивается работниками МБДОУ Дс № 45 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 МБДОУ Дс № 45.

2. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ Дс № 45

2.1. Воспитанники МБДОУ Дс № 45 получают пятиразовое питание, включая горячее питание, посредством реализации основного (организованного) меню, утвержденного руководителем предприятия общественного питания (Организации) и заведующим МБДОУ Дс № 45.

2.2. При организации питания детей первого года жизни учитываются возрастные физиологические потребности и своевременное введение всех видов прикорма в соответствии таблицей 4 приложения № 7 «СанПиН2.3/2.4.3590-20».

2.3. При организации питания от 1 года до 7 лет учитываются среднесуточные наборы пищевой продукции. 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.

2.4. Питание в МБДОУ Дс № 45 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 СанПиН2.3/2.4.3590-20), утвержденным руководителями Организации и МБДОУ Дс № 45 (рекомендуемый образец Меню приготавливаемых блюд Приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.5. 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 распределения калорийности суточного рациона 30%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.6 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.7. В случае осуществления питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в группе или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством 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.

2.9. 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 в витаминах и пищевых веществах (по 17 показателям – таблица 1 к Приложению №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.10. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Организации и МБДОУ Дс № 45. 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 заведующего МБДОУ Дс № 45 (или лица его замещающего), старшей медицинской сестры и повара-бригадира Организации. 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.

2.11. 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 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться 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 °С до +6 °С.

2.12. 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).

2.13. 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. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья,

полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом Организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.14. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МБДОУ Дс № 45 должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых

продуктов) осуществляет ответственное лицо пищеблока от Организации - повар с материальной ответственностью.

2.15. 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 и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы документов в Приложениях № 2 № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ Дс № 45 должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

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

2.18. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.19. Для исключения риска микробиологического 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 и 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 МБДОУ Дс № 45 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.

2.20 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).

2.21. В МБДОУ Дс № 45 должен быть организован питьевой режим. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- 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 3 часа.
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться 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 требованиям.

2.22. Для обеспечения преемственности по вопросам питания родителей (законных представителей) информируют о питании детей, вывешивают на раздаче, в приемных всех возрастных групп, на сайте МБДОУ Дс № 45: 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.

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

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в МБДОУ Дс № 45 снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих МБДОУ Дс № 45 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 МБДОУ Дс № 45 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 МБДОУ Дс № 45. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ Дс № 45.

4. Контроль за организацией питания детей

4.1. В МБДОУ Дс № 45 в соответствии с СанПиН обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, который осуществляется бракеражной комиссией.

4.2. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.3. Заведующий МБДОУ Дс № 45 совместно со старшей медицинской сестрой и поваром-бригадиром Организации разрабатывают план работы бракеражной комиссии на учебный год.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий МБДОУ Дс № 45 совместно со старшей медицинской сестрой, старшим воспитателем осуществляет постоянный контроль деятельности МБДОУ Дс № 45 по организации питания детей.

5.2. Информация об организации питания в МБДОУ Дс № 45 доводится до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, управляющего совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН) - ответственность Организации, обеспечивающей питанием МБДОУ Дс № 45.

Положение об организации воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад № 45 городского округа-город Камышин разработано заведующим МБДОУ Дс № 45 Лир Викторией Викторовной и действует до принятия нового.

Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника	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)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
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. Непотрошенная 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 обрезки, 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 рубленным 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.

Таблица 1
Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) 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	25	30

	должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица 4
Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800-900	800-900	800-900	700	600	500	200-400	200-400
фруктовые соки (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90 - 100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90- 100
творог (г)	-	-	-	-	10-40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	-	10-100	100-150	150	170	180	200
каша (г)	-	-	10-100	100- 150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	-	100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	-	3-5	5	10-15
растительное масло (мл)	-	-	-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	-	1-4	4	4	5	6
* Для приготовления каш.								
** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.								

Приложение № 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая 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							

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

Таблица 1
Приложение № 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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
Приложение № 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 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

Таблица 1
Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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 лет и 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
Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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%

Таблица 4
Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	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 № 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

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 лосося (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
		Творог с массовой долей жира 9%	31
Яйцо куриное (1 шт.)	41	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	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 12 к
СанПиН
2.3/2.4.3590-20

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

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