

The background of the slide is a photograph of a brick wall. A large, irregularly shaped section of the wall's surface has been covered with a light-colored, textured plaster or mortar, creating a central area where the text is placed. The bricks are reddish-brown and show signs of age and wear.

Организация питания в ДОУ

МБДОУ Детский сад № 183

Нормативно-правовые основы

- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13

Настоящими санитарными правилами установлены санитарно-эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста:

XIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

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

XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

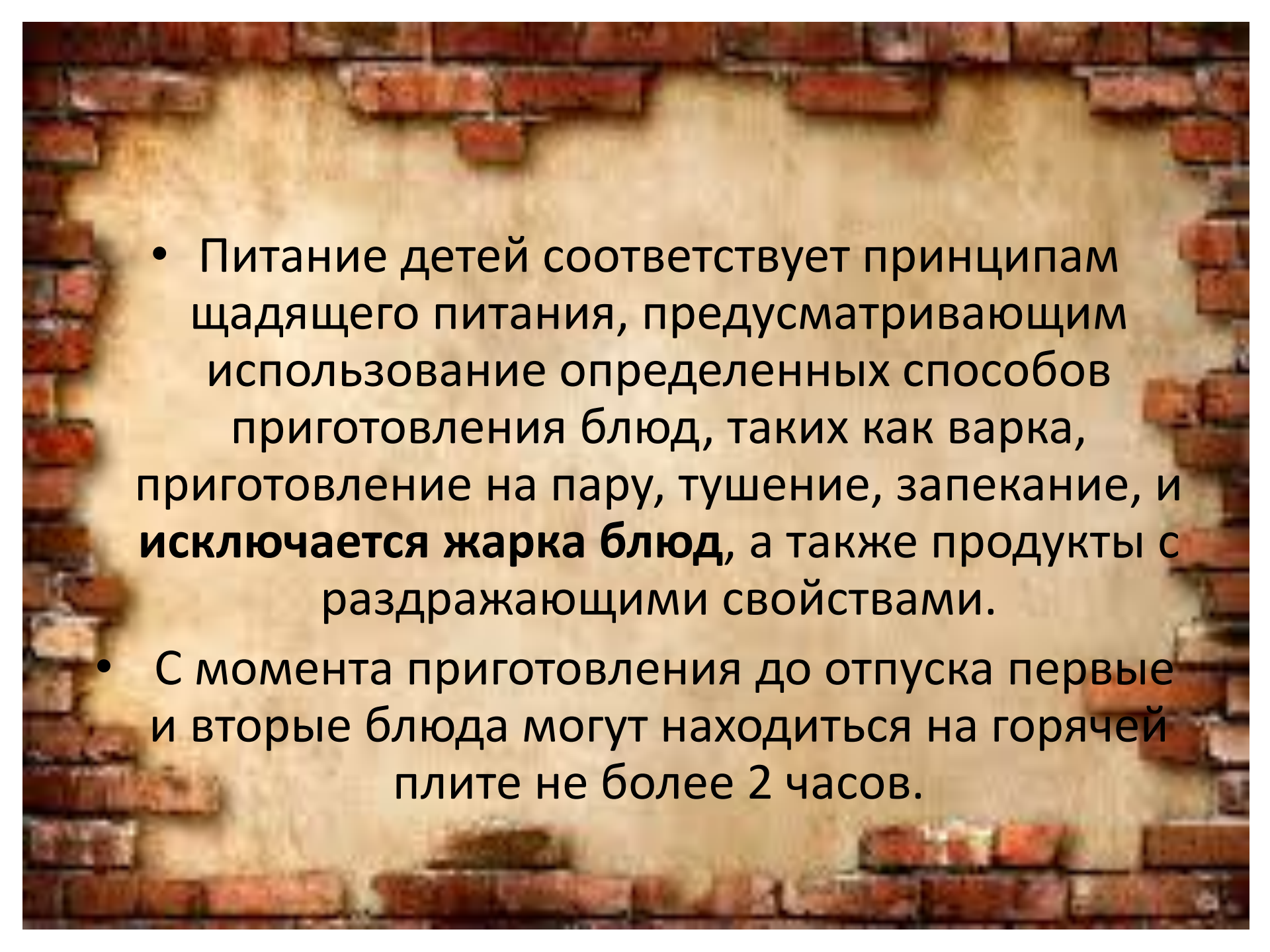
XVI. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.

При подготовке меню учитываются очень важные условия - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии

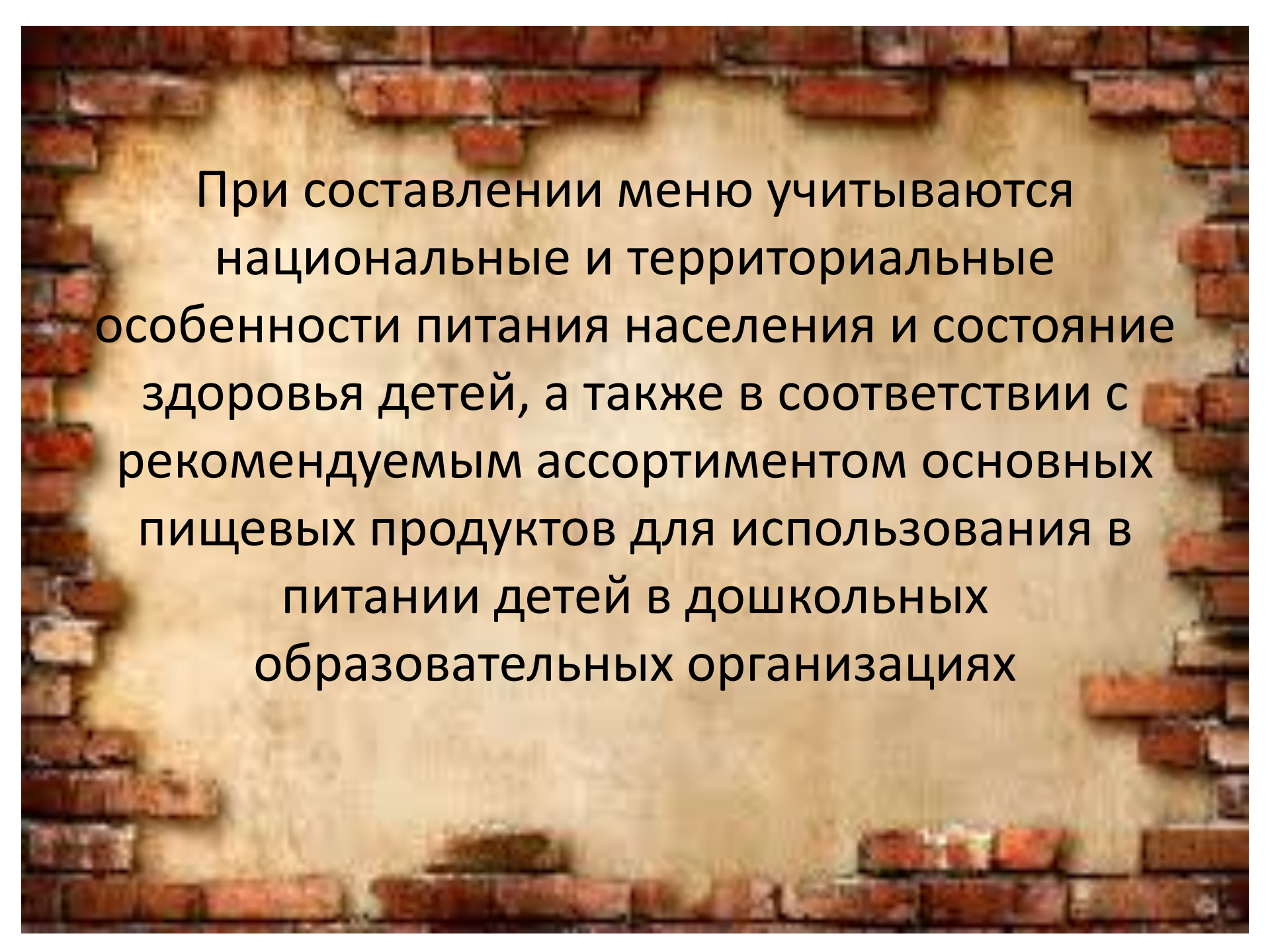
Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	Показатели (в сутки)	1-2 года	От 2 лет до 3 лет	3-7 лет
1	Энергия (ккал)	1200	1400	1800
2	Белок, г	36	42	54
3	* в. т.ч. животный (%)	70 - 65		60
4	** г/кг массы тела	-	-	-
6	Жиры, г	40	47	60
14	Углеводы, г	174	203	261

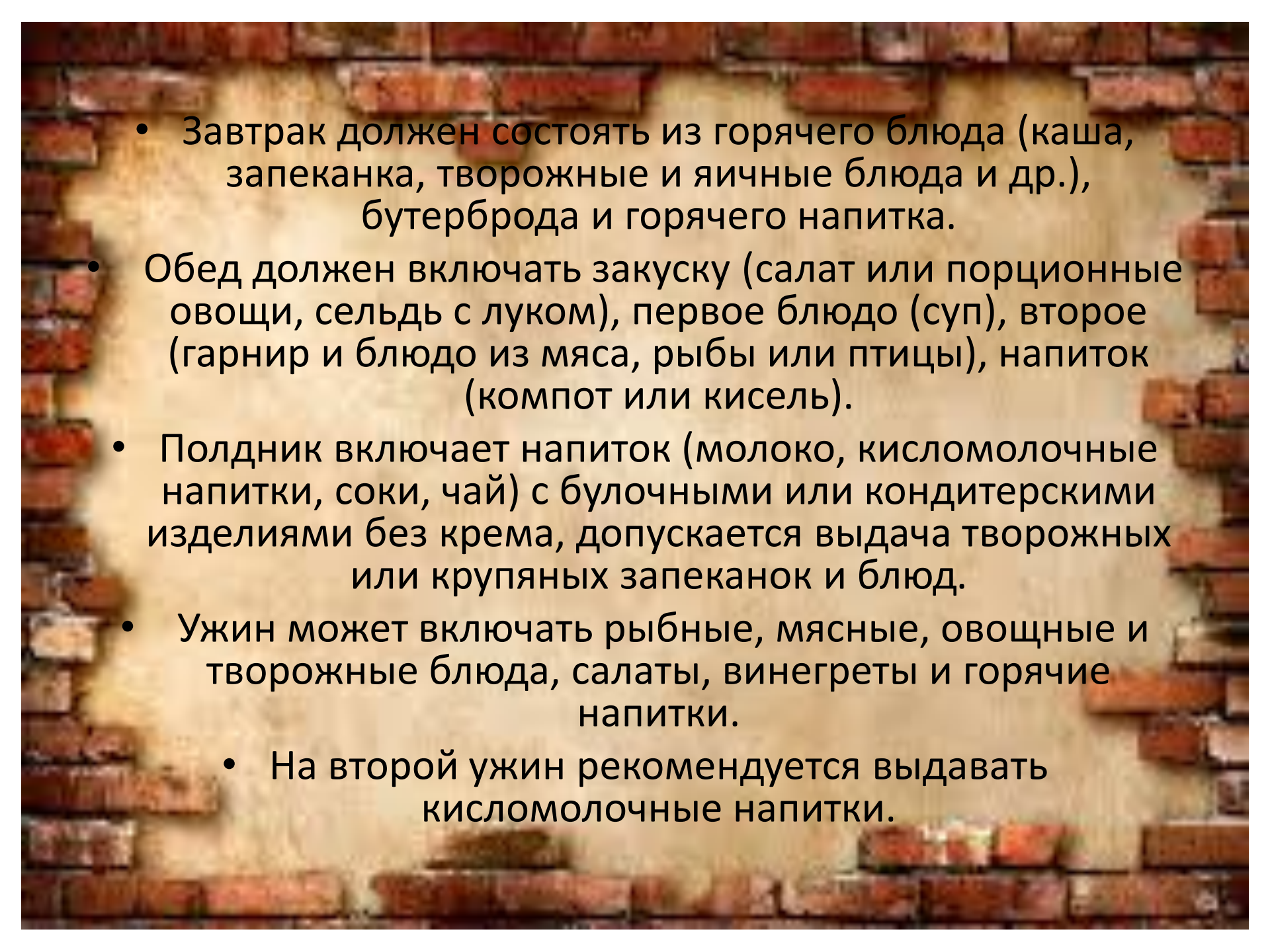
- 
- Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и **исключается жарка блюд**, а также продукты с раздражающими свойствами.
 - С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

10-дневное меню

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 (п.15.3)



При составлении меню учитываются
национальные и территориальные
особенности питания населения и состояние
здоровья детей, а также в соответствии с
рекомендуемым ассортиментом основных
пищевых продуктов для использования в
питании детей в дошкольных
образовательных организациях

- 
- 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.
 - Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.
 - На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

10-дневное меню

- 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

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ

Мясо и мясопродукты: - мясо диких животных; 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;** непотрошенная птица; мясо водоплавающих птиц. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы: зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, др).

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 сельскох.животных, молоко, не прошедшее пастеризацию; молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; - **мороженое;** простокваша "самоквас";

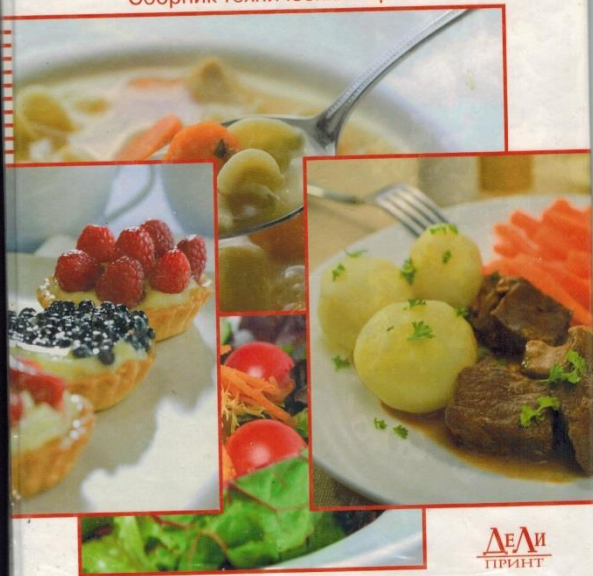
- **Кондитерские изделия:** - кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.
- Прочие продукты и блюда: - **любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);** -
- 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)
- - кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки, арахиса; - карамель, в том числе леденцовая; продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь.

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

блюд и кулинарных изделий
для питания детей

в дошкольных организациях

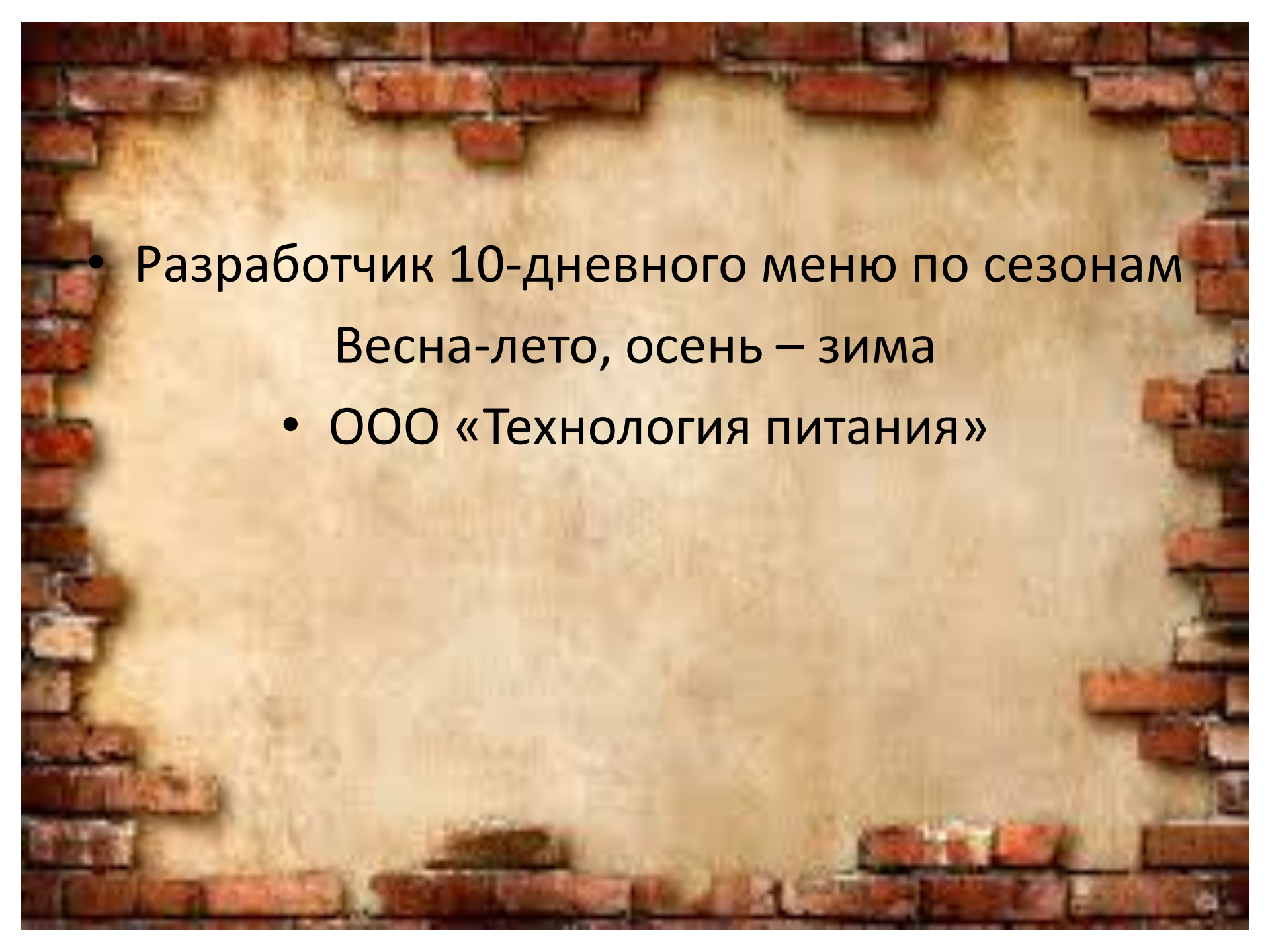
Сборник технических нормативов



ДЕЛИ
ПРИНТ

СБОРНИК
ТЕХНИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ

СБОРНИК
РЕЦЕПТУР БЛЮД
И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ПРИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ШКОЛАХ

- 
- Разработчик 10-дневного меню по сезонам
Весна-лето, осень – зима
 - ООО «Технология питания»