СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего
совета МБДОУ ЦРР -
«Детский сад №209»
_____А.И. Авдеева
Протокол от «14»03.2023 №5

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МБДОУ
ЦРР – «Детский сад №209»
_____С.В. Андрейчикова
приказ от «14» 03.2023 №

Андрейчикова Светлана Викторовна

Подписано цифровой подписью: Андрейчикова Светлана Викторовна
Дата: 2023.04.27 16:37:31 +07'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка – «Детский сад № 209 «Росток»
(МБДОУ ЦРР – «Детский сад №209»)

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка – «Детский сад № 209 «Росток» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648.20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Уставом организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации содержащие охрану здоровья детей.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение и порядок организации питания воспитанников образовательной организации.

1.3.Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом.

1.4.Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5.Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6.Ответственность за соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

2.1.Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания в Учреждении и режимом работы группы. Воспитанники, находящиеся на режиме кратковременного пребывания, обеспечиваются сбалансированным питанием 1-но разовым питанием (обед).

При организации питания воспитанников учитываются рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции, возраст воспитанников (*Приложение № 1).* Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологически, холодильным оборудованием.

2.2.Питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (далее – меню), которое утверждается заведующим Учреждением.

Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, может быть организовано индивидуальное меню, которое разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача). Выдача рациона питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственного лица, назначенного в Учреждении. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в 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, микроволновой печи для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.3.Меню разрабатывается на 2 недели, по дням недели (10 дней) для каждой возрастной группы детей *(Приложение №2).*

2.4.В соответствии с п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтра, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно, поэтому при составлении меню учитывается рекомендуемое распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи: завтрак – 25%; обед – 35 %; полдник – 15%; ужин – 25% *(Приложение №3).*
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности на неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении №3*, по каждому приему пищи;
- допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности *(Приложение №4)*;
- для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей *(Приложение №5).*

2.5.Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период

его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания *(Приложение №6).*

2.6.Меню для воспитанников в Учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов еженедельно. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп Учреждения. В меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания детей.

2.7.Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладке по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится;

-количество питающихся каждой возрастной группы;

-блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

-требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.8.Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего Учреждением.

2.9. На каждое блюдо меня в Учреждении разрабатывается технологическая карта.

2.10. В Учреждении требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к массе порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста *(Приложение №7).*

2.11. В Учреждении ведется ведомость контроля за рационом питания *(Приложение №8).*

2.12. Контроль качества готовой продукции и поступающей продукции осуществляется в рамках ХАСПП.

2.13. Питание воспитанников в Учреждении в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологическими требованиями и гигиенические нормативы к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованием санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предотвращающие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

2.15. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в Учреждение осуществляется только 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 отсутствие товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждении не принимаются.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.17. При устройстве, оборудования и содержании пищеблока учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке.

2.18.Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

2.19.В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.20.Для приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, картофелечистка, мясорубка), электрические плиты, духовой шкаф, пищеварочный котел. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

2.22.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.23.Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24.В Учреждении организован питьевой режим с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды. Упакованная (бутиловаронная) вода допускается к выдаче воспитанникам при наличии документов, подтверждающих ее происхождение безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут, до раздачи воспитанникам 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. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

2.25.Учет продуктов питания на складе производиться путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

III. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

3.1.Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

3.2.Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между образовательной организацией 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), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого

продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6.Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Уреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. С учетом этого график завоза продуктов согласовывается с заведующим Учреждением. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1.Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего. .

4.2.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 5 человек назначенной приказом заведующего Учреждением. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом работы на учебный год утвержденным приказом заведующего Учреждением.

4.3.Выдача пищи в группы Учреждения осуществляется строго по графику.

4.4.Для контроля над закладкой продуктов приказом заведующего Учреждением назначается комиссия низового контроля. Контроль осуществляется по утвержденному графику. Итоги контроля записываются в журнал низового контроля Учреждения.

4.5.Непосредственно после приготовления пищи собираются суточные пробы готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

-порционные блюда в полном объеме;

-холодные закуски, первые блюда, гарнир и напитки (третьи блюда) в количестве 100г.:

-порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками и сохраняются не мене 48 часов при температуре +2-+6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения.

V. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1.Заведующий Учреждением осуществляет ежеквартальный анализ деятельности образовательной организации по организации питания воспитанников.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на заседании Попечительского и Управляющего советов, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3.Положение действует с 01.01.2021г. по 01.01.2027г.

Приложение 1

Среднесуточный наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на ребенка в сутки)

№	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 должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 2

Меню приготовляемых блюд
Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ 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							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Приложение №3

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	450	500
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

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%

Приложение №4

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	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 11 кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы	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 11 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
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		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 Чернослив Курага Изюм	 12 17 8 22

Приложение №5

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1.Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2Пищевая 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.Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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.

Приложение №6

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 -3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин О (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение №7

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
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
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Г арнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение №8

Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания:

Возрастная категория:

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (в нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+/-)

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись заведующего и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: