



**Организация питания в  
МБДОУ №21 «Колокольчик»  
города Искитима**



# Организация питания осуществляется в соответствии с документами:



Санитарно-эпидемиологические  
правила и нормативы  
САНПИН 2.4.1.3049-13  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству,  
содержанию и организации  
режима работы дошкольных  
образовательных организаций»  
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ  
от 15 мая 2013г. №26



- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.03.2016) "Об образовании в Российской Федерации"
- ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / в действующей редакции/
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
  - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении» (в действующей редакции)
  - Инструкция по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15,
- Постановление СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»,
- Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-0
- Письмо Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 15-3/839-09 от 10 мая 2007 г.

# Локальные акты ДОУ



## Приказы:

- «Об организации питания детей МБДОУ №21 «Колокольчик»»
- «О создании бракеражной комиссии»
- «О создании Единой комиссии по размещению заказа на поставку товаров»
- «О создании комиссии по контролю за качеством питания»
- «О назначении ответственных за отбор суточной пробы»
- «О выполнении натуральных норм продуктов питания за период 2015-16 года»
- «Об утверждении графика выдачи пищи из пищеблока»
- «О результатах анкетирования Родителей по организации питания»





**Пища готовится на пищеблоке,  
который оборудован необходимым технологическим  
и холодильным оборудованием**



# Поставка продуктов питания в ДОУ



Наш детский сад работает  
с этими поставщиками  
на основании договора поставок:

ООО «Кербер и К»- хлебобулочные изделия.

ООО«Сибирская Академия Молочных Наук»-  
молочная продукция.

ООО «Актив»- мясо птицы, рыба.

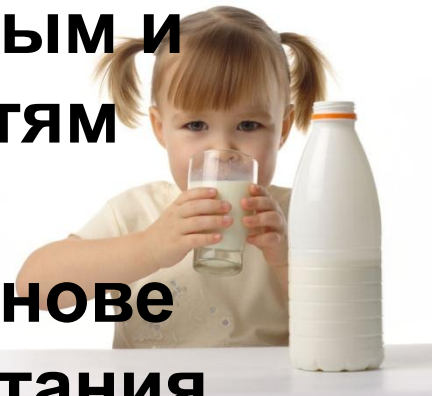
ООО ТД «Сибирь» мясная продукция.

ИП Шубина В.Н. – продукты питания.





**В основу качественного  
сбалансированного питания заложено  
питание, отвечающее возрастным и  
физиологическим потребностям  
детского организма.**



**Питание осуществляется на основе  
суточного набора продуктов питания  
детей в ДОУ**

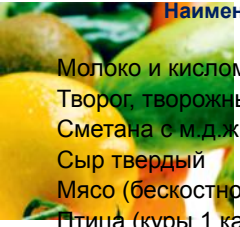
**(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

**СанПиН 2.4.1.3049-13**





Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, бруто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат.потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	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	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
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	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963



*Для детей оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов. Режим питания детей./СанПиН 2.4.1.3049-13/*



Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)	Время приема пищи
Завтрак	8.15-8.55
Второй завтрак	10.00 – 10.15 (в зависимости от режима занятий)
Обед	11.30-13.00
Уплотненный полдник	15.20-15.50



**Рекомендуемое распределение калорийности  
между приемами пищи  
в % СанПиН 2.4.1.3049-13**



На долю **завтрака** приходится - 25-30%  
суточного рациона,  
**второй завтрак** - 5-7%  
**обед** - 30-35 %,  
**уплотненный полдник** - 30-35 %  
суточного рациона.





Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

При приготовлении блюд **не применяется жарка.**

\*СанПиН 2.4.1.3049-13 статья 14 пункт 1010



Каждый день вы можете ознакомиться с меню детского сада на стенде около пищеблока и в уголке «МЕНЮ» в каждой группе



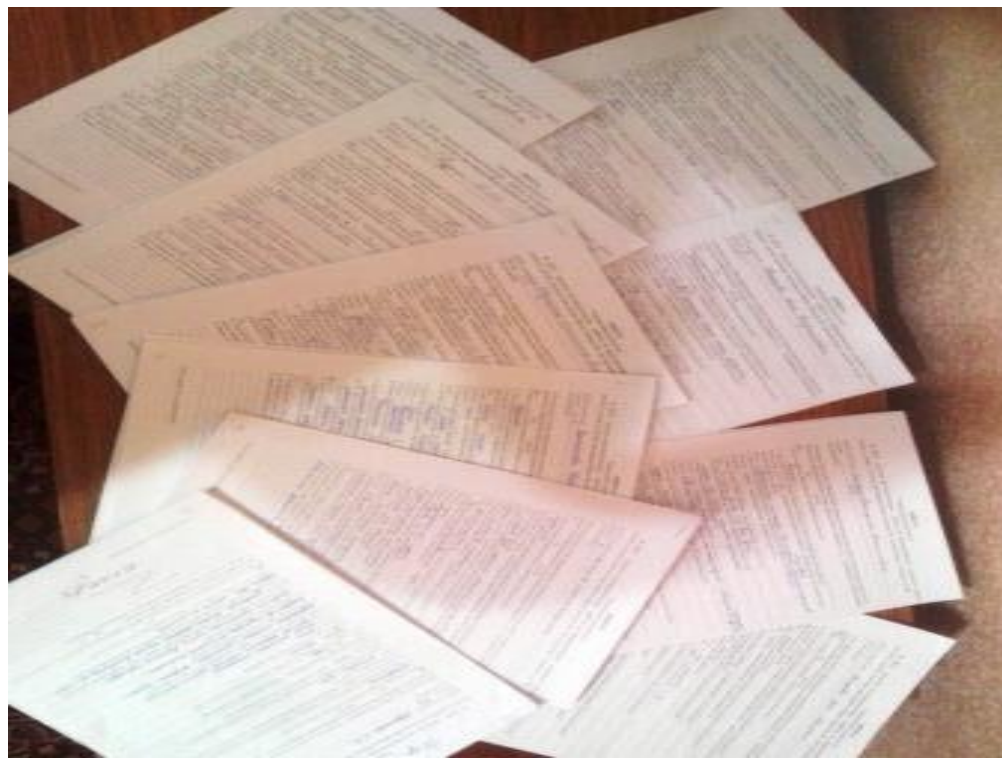


**С ЦЕЛЬЮ ИЗУЧЕНИЯ И ВЫЯВЛЕНИЯ УРОВНЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОУ  
ПРОВЕДЕНО АНКЕТИРОВАНИЕ РОДИТЕЛЕЙ**



**Результаты анкетирования родителей**

**В анкетировании приняло участие  
128 чел.**





## АНАЛИЗ АНКЕТ ПОКАЗАЛ:

**БОЛЬШИНСТВО РОДИТЕЛЕЙ считают,  
что питание в ДОУ  
организовано хорошо**





**Формирование культурно-гигиенических навыков осуществляется под руководством взрослых. В требованиях детского сада и семьи должна быть полная согласованность. Воспитатель, медперсонал проводят систематическую работу с родителями по вопросам питания.**





ПРИЯТНОГО НАМ АППЕТИТА !











муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад № 21 «Колокольчик»  
комбинированного вида города Искитима  
Новосибирской области



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**