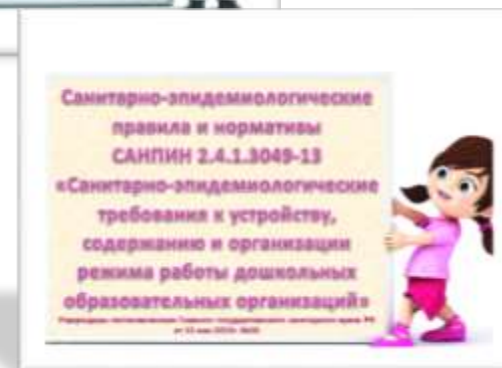


# Организация питания в МБДОУ «Детский сад № 82» г. Чебоксары



# ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДОКУМЕНТАМИ:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26)
- Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»
- Более подробно все документы размещены на сайте управления образования [http://gov.cap.ru/SiteMap.aspx?gov\\_id=139&id=1509216](http://gov.cap.ru/SiteMap.aspx?gov_id=139&id=1509216)



# ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ ДОУ

- Положение об организации питания детей
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ о создании бракеражной комиссии
- План работы бракеражной комиссии
- График выдачи пищи
- Положение об административном контроле за организацией и качеством питания
- Приказ об организации питания
- Приказ о создании комиссии по закладке продуктов с привлечением родительской общественности и др.



# ПОСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ДОО

Поставка продуктов питания в ДОО осуществляется на основании Договора между **поставщиком и заказчиком**.

Наш детский сад обслуживают поставщики:

- ООО Комбинат питания «Здоровье»
- ООО «Агентство по продовольствию»
- ООО «Бережное»
- ИП Алексеева Н.Ю.
- ИП Аказеева О.И.
- ООО «АЛЭИК»



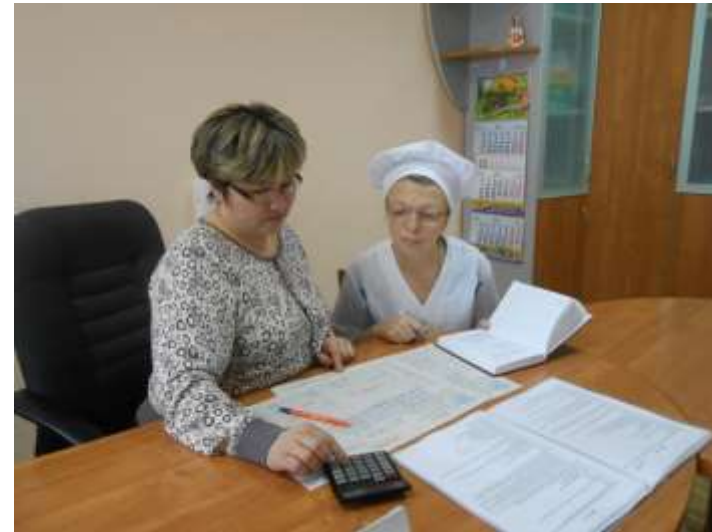
- Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.
- Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.
- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Прием продуктов в ДОУ производит ответственное лицо (кладовщик или завхоз) в соответствии с требованиями СанПиН



# ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Образовательные учреждения в 2013 году размещали **заказ** на приобретение социально-значимых продовольственных товаров путем запроса котировок цен, если цена контракта не превышала 500 тыс. руб., или проводили **аукцион** в электронной форме



**Закупка** продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально и согласовываются с отделом ценовой политики и тарифов администрации города Чебоксары



# ПИЦЦА ГОТОВИТСЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ, КОТОРЫЙ ОБОРУДОВАН НЕОБХОДИМЫМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ И ХОЛОДИЛЬНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ



**В ОСНОВУ КАЧЕСТВЕННОГО СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ ЗАЛОЖЕНО ПИТАНИЕ,  
ОТВЕЧАЮЩЕЕ ВОЗРАСТНЫМ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМ ПОТРЕБНОСТЯМ ДЕТСКОГО ОРГАНИЗМА.  
ПИТАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НА ОСНОВЕ СУТОЧНОГО НАБОРА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОО  
(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, брутто		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%	<b>390</b>	<b>450</b>	<b>390</b>	<b>450</b>
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
Сметана с м.д.ж. не более 15%	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
Сыр твердый	<b>4,3</b>	<b>6,4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Мясо (бескостное/на кости)	<b>55/68</b>	<b>60,5/75</b>	<b>50</b>	<b>55</b>
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат.потр.)	<b>23/23/22</b>	<b>27/27/26</b>	<b>20</b>	<b>24</b>
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	<b>34</b>	<b>39</b>	<b>32</b>	<b>37</b>
Колбасные изделия	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>6,9</b>
Яйцо куриное столовое	<b>0,5 шт.</b>	<b>0,6 шт.</b>	<b>20</b>	<b>24</b>
Картофель: с 01.09 по 31.10	<b>160</b>	<b>187</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
с 31.10 по 31.12	<b>172</b>	<b>200</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
с 31.12 по 28.02	<b>185</b>	<b>215</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
с 29.02 по 01.09	<b>200</b>	<b>234</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
Овощи, зелень	<b>256</b>	<b>325</b>	<b>205</b>	<b>260</b>
Фрукты (плоды) свежие	<b>108</b>	<b>114</b>	<b>95</b>	<b>100</b>
Фрукты (плоды) сухие	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
Соки фруктовые (овощные)	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>50</b>
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>80</b>
Крупы (злаки), бобовые	<b>30</b>	<b>43</b>	<b>30</b>	<b>43</b>
Макаронные изделия	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
Мука пшеничная хлебопекарная	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>25</b>	<b>29</b>
Масло коровье сладкосливочное	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>21</b>
Масло растительное	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
Кондитерские изделия	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>20</b>
Чай, включая фиточай	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>
Какао-порошок	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>
Кофейный напиток	<b>1,0</b>	<b>1,2</b>	<b>1,0</b>	<b>1,2</b>
Сахар	<b>37</b>	<b>47</b>	<b>37</b>	<b>47</b>
Дрожжи хлебопекарные	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>
Мука картофельная (крахмал)	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Соль пищевая поваренная	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			<b>59</b>	<b>73</b>
Жир, г			<b>56</b>	<b>69</b>
Углеводы, г			<b>215</b>	<b>275</b>
Энергетическая ценность, ккал			<b>1560</b>	<b>1963</b>



# РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КАЛОРИЙНОСТИ МЕЖДУ ПРИЕМАМИ ПИЩИ В %

СанПин 2.4.1.3049-13

- Дети при 12-часовом пребывании получают четырехразовое питание ( завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник ), которое обеспечивает их суточную потребность в пищевых веществах и энергии на 100 % .

## 12 часовое пребывание

- Завтрак (20-25%)
- 2 завтрак (5%)
- Обед (30-35%)
- Полдник уплотненный (30-35%)



# РЕЖИМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

СанПин 2.4.1.3049-13

Пребывание  
12 часов

- 8.00-8.39 - завтрак
- 10.00-10.25 - 2 завтрак
- 11.55-12.55 - обед
- 15.55-16.50 – улотненный ужин



В помощь заведующим на основе суточного набора продуктов рекомендовано **примерное 10-дневное меню**, с учетом сочетания продуктов, соотношения основных пищевых ингредиентов.

Меню согласовано с Роспотребнадзором.

Каждое учреждение вправе внести **свои изменения** в предлагаемое меню с учетом таблицы замены продуктов и технологических карт из сборников рецептуры блюд для детского питания.

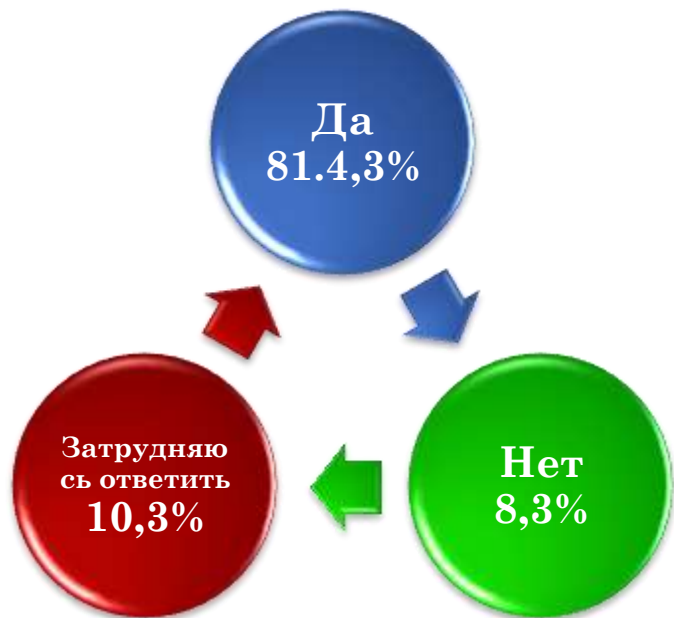
Даны рекомендации по организации **4-х разового приёма пищи** (завтрак, второй завтрак, обед, *уплотнённый* полдник с включением блюд ужина) при 12-часовом пребывании детей с сохранением суточного набора продуктов и стоимости питания



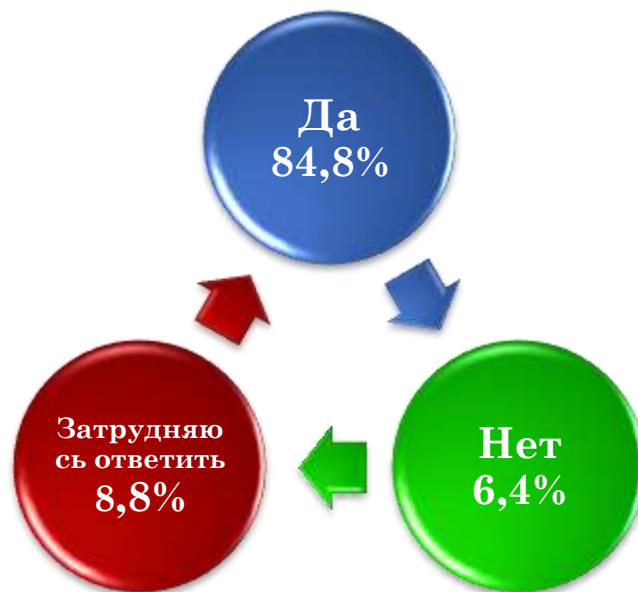
## С целью изучения и выявления уровня организации качества питания детей ДОУ проведено анкетирование родителей

Родителям были заданы вопросы, обобщенные результаты которых представлены ниже в диаграммах.

«Разнообразно ли питание в детском саду?»

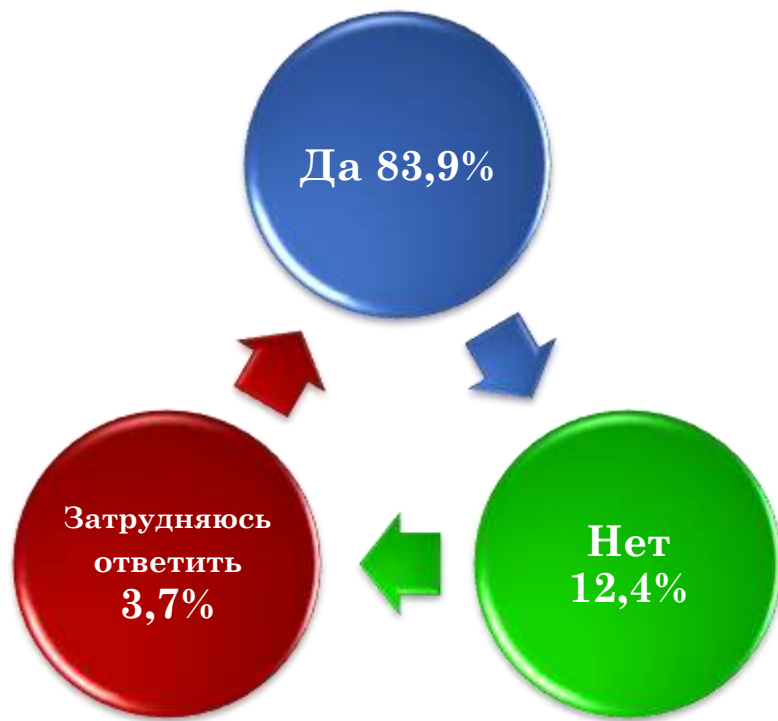


«Устраивает ли вас качество питания в ДОУ?»



## С ЦЕЛЮ ИЗУЧЕНИЯ И ВЫЯВЛЕНИЯ УРОВНЯ ОРГАНИЗАЦИИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДООУ ПРОВЕДЕНО АНКЕТИРОВАНИЕ РОДИТЕЛЕЙ

«Предпочитаете ли вы готовить в семье блюда из овощей?»



«Какие продукты должны быть обязательными в питании ребенка?»



# АНАЛИЗ АНКЕТ ПОКАЗАЛ, ЧТО БОЛЬШИНСТВО РОДИТЕЛЕЙ **УДОВЛЕТВОРЕННЫ** КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ



**В ВОПРОСАХ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГОРОДЕ И В КАЖДОМ ДОШКОЛЬНОМ  
УЧРЕЖДЕНИИ МНОГОЕ СДЕЛАНО,  
НО ВПЕРЕДИ - МНОГО ИНТЕРЕСНОЙ РАБОТЫ ВСЕХ СПЕЦИАЛИСТОВ И  
РАБОТНИКОВ ДЕТСКИХ САДОВ И АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА,  
ЧТОБЫ ПИТАНИЕ НАШИХ ДЕТЕЙ БЫЛО КАЧЕСТВЕННЫМ,  
СБАЛАНСИРОВАННЫМ И ПРАВИЛЬНЫМ!**

