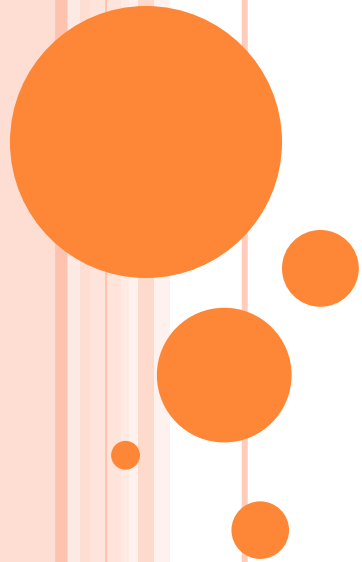


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №3 Золотая рыбка»



Организация питания в детском саду



НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) ХАССП;
- Федеральный закон "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ;
- Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.
- ГАУДПОЯО «Институт развития образования» «Питание детей в образовательных организациях» 2021г., «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области» 2010г;2017г.,



РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДОШКОЛЬНИКОВ

- Одно из необходимых условий гармоничного роста дошкольников
- Физического и нервно-психического развития
- Устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона
- Правильная кулинарная и технологическая обработка продуктов
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи
- Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах



ИНФОРМАЦИОННЫЙ СТЕНД «СКАТЕРТЬ САМОБРАНКА»



**ОТВЕТСТВЕННЫЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ:
СТАРШАЯ МЕДСЕСТРА-ОСТРОУХОВА Г.Н., ШЕФ-ПОВАР-ПЕТРЕНКО
Е.Н.**



ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Предъявляются санитарные требования к состоянию:

- Пищеблока
- К поставляемым продуктам
- К приготовлению и раздаче блюд
- К личной гигиене персонала пищеблока
- К организации приема пищи детьми в группе



ПИЩЕБЛОК ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ НЕСКОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЙ

- Горячий цех,
- холодный цех,
- моечное помещение,
- кладовые
- раздаточное помещение для получения готовой продукции.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Протирочная
машина



Тестомесильная
машина

Картофелечистка



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Холодильники



Водонагреватель

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Жарочный шкаф



Овощерезка

Электронные
весы



Мясорубка

Оснащение моечного помещения



**ОТДЕЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**



РАЗДАТОЧНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ПИЩЕБЛОКА



ПОСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ДОО

Наш детский сад обслуживают 3 поставщика:

- ЗАО « АТРУС» (тел.7-56-58) поставка мяса и мясных продуктов, хлеба и хлебобулочных изделий.
- ООО « МОЛВЕСТ» (тел. 8 (485) 26-2-00-14) поставка молока и молочных продуктов.
- ИП МУРАДЯН А.Г. (тел. 8 (920) 655-06-15) поставка фруктов, сухофруктов, овощей, курицы, филе из курицы, яиц, рыбы, бакалейных продуктов, сахар, сок.



ОСНОВНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ:

Утверждено заведующим ДОУ
Курдюмовой Е.А.

СанПиН 2,3/2,4 3590-20

Утверждено

Приказом № 91 о.д. от 23.03.2021г
Заведующий МДОУ " Детский сад №3 Золотая
Е.А.Курдюмова



ОСНОВНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

для ДЕТЕЙ с 10,30 - ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ в ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1 - 3 ЛЕТ

СанПиН 2,3/2,4 3590-20

Утверждено

Приказом № 91 о.д. от 23.03.2021г
Заведующий МДОУ " Детский сад №3 Золотая
Е.А.Курдюмова



ОСНОВНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

для ДЕТЕЙ с 10,30 - ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ в ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 3 - 7 ЛЕТ



ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

1 неделя				
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Суп молочный с крупой гречневый	Каша молочная жидкая "Дружба" с маслом сливочным	Каша молочная ячневая жидкая с маслом сливочным	Каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая с маслом сливочным	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным
Печенье	Сыр, батон йодированный	Масло сливочное, батон йодированный	Масло сливочное, батон йодированный	Масло сливочное, батон йодированный
Чай с сахаром	Кофейный напиток на молоке	Какао с молоком	Кофейный напиток на молоке	Чай с молоком с сахаром
2-й завтрак	2-й завтрак	2-й завтрак	2-й завтрак	2-й завтрак
Соки или фрукты	Соки или фрукты	Соки или фрукты	Соки или фрукты	Соки или фрукты
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
	Овощи свежие, (соленые)		Овощи свежие, (соленые)	
Суп картофельный с рыбой (консервой рыбной)	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясными фрикадельками	Суп с макаронными изделиями с курой	Свекольник со сметаной с мясными фрикадельками	Суп картофельный с яйцом
Шницель из говядины	Котлета из рыбы	«Ёжики» мясные	Бефстроганов из курицы	Голубцы любительские
Рагу из овощей	Пюре картофельно-морковное (розовое)	Икра из моркови	Макаронные изделия отварные	
Компот из сухофруктов с витамином "С"	Компот из яблок с лимоном с витамином "С"	Компот из яблок с лимоном с витамином "С"	Компот из яблок с лимоном с витамином "С"	Компот из сухофруктов с витамином "С"
Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
Запеканка из творога	Омлет натуральный	Булочка творожная	Суфле из рыбы	Кондитерское изделие
Кисель из протертых ягод	Чай с сахаром	Молоко кипяченое	Чай с сахаром	Молоко кипяченое
	Батон йодированный		Батон йодированный	

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

2 неделя				
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Суп молочный с макаронными изделиями	Каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая с маслом сливочным	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным
Вафли	масло сливочное батон йодированный	Сыр, батон йодированный	масло сливочное батон йодированный	Сыр, батон йодированный
Чай без сахара	Кофейный напиток на молоке	Какао с молоком	Кофейный напиток на молоке	Чай с молоком с сахаром
2-й завтрак	2-й завтрак	2-й завтрак	2-й завтрак	2-й завтрак
Соки или фрукты	Соки или фрукты	Соки или фрукты	Соки или фрукты	Соки или фрукты
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
	овощи свежие, (солёные)	овощи свежие ,(солёные)		
Суп картофельный с горохом лущеным с мясными фрикадельками	Суп крестьянский с крупой с курой со сметаной	Суп из овощей со сметаной с мясными фрикадельками	Рассольник ленинградский со сметаной с мясными фрикадельками	Борщ с капустой и картофелем с мясными фрикадельками со сметаной
Тефтели из говядины	Суфле из рыбы	Оладьи из печени с морковью, соус красный основной	Котлета «Мозаика»	Рыба тушеная в томате с овощами
Каша гречневая рассыпчатая	Пюре розовое	Рис отварной	Капуста тушеная	Картофельное пюре
Компот из сухофруктов с витамином "С"	Компот из яблок с лимоном с витамином "С"	Компот из яблок с лимоном с витамином "С"	Компот из яблок с лимоном с витамином "С"	Компот из сухофруктов с витамином "С"
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
Суфле из творога	Сдоба обыкновенная	Омлет натуральный	Вареники ленивые	Коржик молочный
Кисель из протертых ягод	Молоко кипяченое	Чай с сахаром	Чай с сахаром	Молоко кипяченое
		Батон йодированный		

Технологическая карта

Наименование блюда: Булочка творожная
 Нормативный документ: Сборник рецептур
 «Питание детей в ДОУ Ярославской обл.» 2010г.,

№ п/п	Наименование продуктов	Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)					Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)	
		Масса брутто, г	Масса нетто, г	Пищевые вещества, г					С
				Б	Ж	У			
Для теста дрожжевого									
1	Мука пшеничная	47,2	47,2	5	0.6	33	158	0	
2	Мука пшеничная (на подпыл)	2,4	2,4	0.2	-	1,7	8	0	
3	Сахар-песок	6,4	6,4	0	0	6,4	26	0	
4	Масло сливочное	1,6	1,6	-	1.2	-	10	-	
5	Яйца		7,2	0.8	0.8	0,08	11	0	
6	Вода или молоко	14,4	14,4	0.4	0.4	0,72	8	0.16	
Масса молока кипячёного			13,6						
10	Творог	21,6	20,8	3,3	1,8	0.6	33	0,08	
11	Дрожжи прессованные	2	2	0.2	-	0.16	2	0	
12	Соль	0.5	0.5	0	0	0	0	0	
13	Ванилин	0.02	0.02	-	-	-	-	-	
Масса теста			92,8						
16	Яйца для смазки изделий		1.6	0.2	0.1	-	2	0	
Масса полуфабриката			94,4						
17	Масло растительное для смазки листов	0.3	0.3	0	0.2	0	2	-	
Пищевая ценность сырьевого набора				10.1	5,1	42,66	260	0.24	
Выход блюда (изделия)				80	9,5	4,7	35,4	242	0.08

СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ

Приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590/20

Наименование продуктов питания		Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 лет 75% от суточного рациона			
		брутто		нетто	
		1-3 года	3 -7 лет	1-3 года	3 -7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	293	338	293	338
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	22,5	30	22,5	30
3	Сметана	6,7	8,3	6,8	8,3
4	Сыр	3,2	4,8	3	4,5
5	Мясо бескостное	41	45	37,5	41,2
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	17	20	15	18
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	16	20	15	18,8
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	26	29	24	27,8
9	Яйцо, шт.	0,75шт	0,75шт	15	18
10	Картофель с 1.09 по 31.10	120	135	90	105
11	Картофель с 31.10 по 31.12	129	150	90	105
12	Картофель с 31.12 по 28.02	138,8	161	90	105
13	Картофель с 29.02 по 01 09	150	175,5	90	105
14	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	169	206	135	165
15	Фрукты свежие	81	86	71	75
16	Сухофрукты	6,8	8,3	6,8	8,3
17	Соки фруктовые и овощные	75	75	75	75

СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ

		Приложение №7			
		к СанПиН 2.3/2.4.3590/20			
Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 лет 75% от суточного рациона					
		75%			
		брутто		нетто	
		1-3 года	3 -7 лет	1-3 года	3 -7 лет
18	Витаминизированные напитки	0	37,5	0	37,5
19	Хлеб ржаной	30	38	30	38
20	Хлеб пшеничный	45	60	45	60
21	Крупы, бобовые	22	32	23	32
22	Макаронные изделия	6	9	6	9
23	Мука пшеничная	18,8	21,8	18,8	21,8
24	Масло сливочное	14	16	14	16
25	Масло растительное	7	8	7	8
26	Кондитерские изделия	9	15	9	15
27	Чай	4	5	4	5
28	Какао-порошок	4	5	4	5
29	Кофейный напиток	0,75	0,9	0,75	0,9
30	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)	19	23	19	23
31	Дрожжи хлебопекарные	3	4,0	3	4,0
32	Крахмал	1,5	2,3	1,5	2,3
33	Соль пищевая поваренная йодированная	2,3	4,0	2,3	4,0

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
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ
В МДОУ «ДЕТСКИЙ САД №3 ЗОЛОТАЯ РЫБКА»**



ГРУППА РАННЕГО ВОЗРАСТА №1 «ПЧЕЛКИ»



ГРУППА РАННЕГО ВОЗРАСТА №5 «РУЧЕЕК»



МЛАДШАЯ ГРУППА №2 «КАПЕЛЬКА»



СРЕДНЯЯ ГРУППА №4 «ДЕЛЬФИНЧИКИ»



СРЕДНЯЯ ГРУППА №9 «ОСТРОВОК»



СТАРШАЯ ГРУППА №10 «КАПИТОШКИ»



СТАРШАЯ ГРУППА №12 «СОЛНЫШКО»



ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА №11 «ЮНГИ»



КОМБИНИРОВАННАЯ ГРУППА №7 «СВЕТЛЯЧКИ»



ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА №3 «ЖЕМЧУЖИНКА»



**ПРАВИЛЬНОЕ СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ ПОВЫШАЕТ
УСТОЙЧИВОСТЬ РАСТУЩЕГО ОРГАНИЗМА МАЛЫША К РАЗЛИЧНЫМ
НЕБЛАГОПРИЯТНЫМ ВОЗДЕЙСТВИЯМ**

