



УТВЕРЖДАЮ
И.Ю. Соловьянова
Приказ «Об утверждении
Порядка формирования меню в
МБДОУ «Детский сад 32» АГО
от 01.03.2021 №19

**Порядок формированию меню
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад 32» Асбестовского городского округа**

1. Настоящий Порядок разработан в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и устанавливает санитарно-эпидемиологические требования при оказании услуг общественного питания в МБДОУ «Детский сад 32» АГО .
2. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в МБДОУ «Детский сад 32» АГО .должны соблюдаться следующие требования:
 - 2.1. В детском саду общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании . В детском саду исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
 - 2.2. В МБДОУ «Детский сад 32» АГО при организации питания детей, меню утверждается руководителем .
 - 2.2. Питание детей осуществляется только в соответствии с утвержденным меню.
 - 2.3. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима работы) для каждой возрастной группы детей.
 - 2.4. Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива (рекомендуемые нормы массы порций Таблица 1, рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет Таблица 1.1 , Приложение № 1 к настоящему Порядку)

Приложение N 1
Таблица 1

**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	130 - 150	150 - 200

(допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
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

Таблица 1.1

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7-МИ ЛЕТ (В НЕТТО Г, МЛ НА 1 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 квашенные (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	Сок 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

2.5. Меню в детском саду с пребыванием детей 10,5 часов предусматривает 4 разовое питание.

Приложение N 2
Таблица 2

РЕЖИМ ПИТАНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРЕБЫВАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	8-10 часов
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	обед
15.30	полдник

2.6. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник)

2.7. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно.

Приложение N 3
Таблица 3

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	25%

2.8. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

2.9. Меню составляется с учетом энергетической потребности детей по установленному набору продуктов.

2.10. Суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности должны соответствовать нормам, приведенным в таблице № 4 приложение №4 к настоящему Порядку, по каждому приему пищи.

Приложение N 4
Таблица 4

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	1400	1800

(ккал/сут)		
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 D (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

2.11. 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 № 5 к настоящим Порядку).

Приложение N 5
Таблица № 5

**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 птицы 97
	Рыба (треска) 125
	Баранина II кат. 97
	Кони́на I кат. 104
	Мясо лосо́я (мясо с ферм) 95 Консервы мясные 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
	Творог с массовой долей

	жира 9% 17
	Мясо (говядина I кат.) 14
	Мясо (говядина II 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

2.12. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

Приложение N 6
Таблица № 6

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД
ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ - НЕ МЕНЕЕ)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600

Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

2.13. Все блюда и кулинарные изделия должны быть приготовлены по технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

2.14. Выдача поливитаминных препаратов детям не допускается. При недостатке отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Такие напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

2.15. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

3. С целью осведомленности родителей (законных представителей) меню своевременно размещается в доступных для родителей местах (в холле, групповой ячейке)

3.1. Размещается в доступ информации следующего характера, ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием:

- наименования приема пищи,
- наименования блюда,
- массы порции,
- калорийности порции;
- замена блюда (при необходимости)

4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 7 к настоящему Порядку

Приложение N 7

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая 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. Непотрошенная 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 обрезки, 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 рубленным 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.

5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.1. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.2. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ «Детский сад 32» АГО , должны соблюдаться следующие требования:

7.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) заявлением и назначениями лечащего врача.

7.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.3. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ «Детский сад 32» АГО

8. Дополнительное питание детей в детском саду не предусмотрено.