## СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 20.07.2015) «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

**XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

14.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ([Приложение N 5](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_1500)), который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

14.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ([Приложение 6](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_1600)), который хранится в течение года.

14.3. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

14.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

14.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

14.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

14.5. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

14.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°С °С, но не более одного часа.

14.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением, подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

14.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

14.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

14.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте ([Приложение 7](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_1700)), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

14.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

14.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

14.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

14.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

14.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

14.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

14.16.3. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

14.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

14.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

14.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс °С.

14.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

14.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  С.

14.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

14.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

14.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ([таблица 2](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_1802)Приложения N 8), который хранится один год.

14.22. Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды +50°С) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37°С. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстантных каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной групповой ячейки. Буфетная должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

14.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции ([таблица 1](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_1801) Приложения N 8).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.24. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

14.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование пищевых продуктов, указанных в [Приложении N 9](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_1900);
* изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

14.26. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

14.27. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

 В санитарном нормативе определено примерное меню для воспитанников в детских садах: ежедневно должны использоваться такие продукты: мясо или рыба, молоко, хлеб, разнообразные крупы, картошка, кисломолочные разновидности продуктов, сахар, растительное либо сливочное масло, соль; с периодичностью в 2-3 раза в неделю используется птица, соки, яйца, творог, сыр. 

**XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

15.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 3.

**Таблица 3.**

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 0-3 мес. | 4-6 мес. | 7-12 мес. | 1-2 г. | 2-3г. | 3-7 лет |
| Энергия (ккал) | 115[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 115[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 110[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 1200 | 1400 | 1800 |
| Белок, г | - | - | - | 36 | 42 | 54 |
| [\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) в.т.ч. животный (%) | - | - | - | 70 | 65 | 60 |
| [\*\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15222) г/кг массы тела | 2,2 | 2,6 | 2,9 | - | - | - |
| Жиры, г | 6,5[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 6[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 5,5[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 40 | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 13[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 13[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 13[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15111) | 174 | 203 | 261 |

Примечание:

\* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

\*\* - потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

15.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

15.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях ([Приложение 10](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_10010)).

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях ([Приложение N 11](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_10011)).

15.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4.

**Таблица 4.**

**Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Для детей с круглосуточным пребыванием | Для детей с дневным пребыванием 8-10 час. | Для детей с дневным пребыванием 12 час. |
| Завтрак (20-25%)  2 завтрак (5%)  Обед (30-35%)  Полдник (10-15 %)  Ужин (20-25 %)  2 ужин - (до 5 %) -  дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием | завтрак (20-25 %)  2 завтрак (5%)  обед (30-35 %)  полдник (10-15 %) | завтрак (20-25 %)  2 завтрак (5%)  обед (30-35%)  Полдник (10-15%) \*/ или уплотненный полдник (30-35%)  Ужин (20-25 %)\*    \* вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%) |

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

15.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с [Приложением N 12](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_10012). Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно [Приложению N 7](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_1700).

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

15.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать [Приложению N 13](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_10013).

15.7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

15.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам ([Приложение N 14](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_10014)).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

15.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

15.10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

15.11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в дошкольных образовательных организациях, представлен в таблице 5.

**Таблица 5.**

**Режим питания детей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время приема пищи | Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах) | | |
| 8-10 часов | 11-12 часов | 24 часа |
| 8.30 - 9.00 | завтрак | завтрак | завтрак |
| 10.30-11.00  (рекомендуемый) | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | обед | обед | обед |
| 15.30 - 16.00 | полдник | полдник[\*](http://baby72.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B8%D0%BA/%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4/260-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B4%D0%B5%D1%82#sub_15333) | полдник |
| 18.30-19.00 | - | ужин | ужин |
| 21.00 | - | - | 2 ужин |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_