УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

П Р И К А З

от 26.01.2021 года № 25

г.Абинск

Об организации питания в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Абинский район

В целях контроля соответствия деятельности муниципальных дошкольных образовательных организаций муниципального образования Абинский район обязательным требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, управление образования и молодежной политики администрации муниципального образования Абинский район **п р и к а з ы в а е т:**

1. Заведующим дошкольными образовательными организациями (далее - ДОО):

1.1. организовать питание воспитанников ДОО в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

1.2. руководствоваться при составлении примерного меню, рекомендуемыми среднесуточными нормами питания (г, мл, на 1 ребенка) для детей с 8-10,5 часовым пребыванием в ДОО в соответствии с Приложением № 7 СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

1.3. организовать для детей, посещающих группы кратковременного пребывания общеразвивающей и компенсирующей направленности в возрасте с 1 года до 3 –х лет и от 3 до 7 лет, с режимом пребывания детей до 5 часов в день при пятидневной рабочей неделе, питание 2 раза в день;

1.4. соблюдать при составлении меню и расчетов калорийности оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов-1:1:4);

1.5. на основании утвержденного примерного меню (Приложение № 8 СанПиНом 2.3/2.4.3590-20), с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для двух возрастных категорий с 1 года до 3 –х лет и для детей от 3 до 7 лет ежедневно составлять меню-требование, установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;

1.6. иметь технологическую карту на каждое блюдо, утвержденную руководителем ДОО;

1.7. соблюдать для детей разного возраста суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) (Приложение № 9 СанПиНом 2.3/2.4.3590-20).

2. Признать утратившим силу приказ управления образования и молодежной политики администрации муниципального образования Абинский район от 29 мая 2019 года № 557 «Об организации питания в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Абинский район».

3. Муниципальному казеному учреждению «Центру бухгалтерского учета и отчетности» (Самбур) при обработке документов по организации питания руководствоваться рекомендуемыми среднесуточными нормами питания (г, мл, на 1 ребенка) для детей с 8-10,5 часовым пребыванием в ДОО согласно Приложению № 7 СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

4. Главному специалисту управления образования и молодежной политики администарции муниципального образования Абинский район (Юник) усилить контроль за организацией и качеством сбалансированного питания в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Абинский район.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя начальника управления образования и молодежной политики администарции муниципального образования Абинский район Е.Г.Марукян.

Начальник управления С.Н. Филипская

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к приказу управления образования
и молодежной политики
администрации муниципального
образования Абинский район
от 26.01.2021 № 25

Рекомендуемые среднесуточные нормы для детей в возрасте
от 1 года до 3 лет с 10-10,5 часовом пребыванием
в дошкольных образовательных организациях

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов **для детей 1-3 года**			
	В (г, мл, на 1 ребенка), **брутто**		В (г, мл, на 1 ребенка), **нетто**	
	100%	**75%**	**100%**	**75%**
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	292,5	390	292,5
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22,5	30	22,5
Сметана	9	6,75	9	6,75
Сыр	4,3	3,23	4	3
Мясо 1-й категории	55	41,25	50	37,5
Птица (куры, цыплята – бройлеры, индейка – потрошеная, 1 категории)	23/23	17,25/17,25	20	15
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо-или малосоленое	34	25,5	32	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	-	-	20	15
Яйцо куриное, шт.	1	0,75 шт.	40.	30
Картофель:				
с 01.09 по 31.10	160	120	120	90
с 31.10 по 31.12	172	129	120	90
с 31.12 по 28.02	185	138,75	120	90
с 29.02 по 01.09	200	150	120	90
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	225	167	180	135
Фрукты свежие	108	81	95	71,25

Сухофрукты	9	6,75	9	6,75
Соки фруктовые и овощные	100	75	100	75
Напитки витаминизированные (готовый напиток) витаминизированные (готовый напиток)	-	-	-	-
Хлеб ржаной	40	30	40	30
Хлеб пшеничный	60	45	60	45
Крупы, бобовые	30	22,5	30	22,5
Макаронные изделия	8	6	8	6
Мука пшеничная	25	18,75	25	18,75
Масло сливочное	18	13,5	18	13,5
Масло растительное	9	6,75	9	6,75
Кондитерские изделия	12	9	12	9
Чай	0,5	0,375	0,5	0,375
Какао-порошок	0,5	0,375	0,5	0,375
Кофейный напиток	1,0	0,75	1,0	0,75
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 используемой готовой пищевой продукции)	25	18,75	25	18,75
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,4	0,3
Крахмал	2	1,5	2	1,5
Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,25	3	2,25

Примечание:

1) 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, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по каждому приему пищи;

2) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3) при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезонного года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в таблице «нетто»;

4) % отхода учитывать только при использовании творога для

приготовления блюд;

5) в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОО, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной образовательной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6) для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого продукта;

7) допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +,-10%;

8) при использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Начальник управления образования С.Н.Филипская

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к приказу управления образования
и молодежной политики
администрации муниципального
образования Абинский район
от 26.01.2021 № 25

Рекомендуемые среднесуточные нормы для детей в возрасте
от 3 года до 7 лет с 10-10,5 часовом пребыванием
в дошкольных образовательных организациях

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов **для детей 3 - 7 года**			
	В (г, мл, на 1 ребенка), **брутто**		В (г, мл, на 1 ребенка), **нетто**	
	100%	**75%**	**100%**	**75%**
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	337,5	450	337,5
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40	30	40	30
Сметана	11	8,25	11	8,25
Сыр	6,4	4,8	6	4,5
Мясо 1-й категории	60,5	45,3	55	41,25
Птица (куры, цыплята – бройлеры, индейка – потрошеная, 1 категории)	27	20,25	24	18
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо-или малосоленое	39	29,25	37	27,75
Субпродукты (печень, язык, сердце)	-	-	25	18,75
Яйцо куриное, шт.	1	0,75 шт.	40	30
Картофель: с 01.09 по 31.10	187	140,25	140	105
с 31.10 по 31.12	200	150	140	105
с 31.12 по 28.02	215	161,25	140	105
с 29.02 по 01.09	234	175,5	140	105
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	262	196,5	220	165
Фрукты свежие	114	85,5	100	75
Сухофрукты	11	8,25	11	8,25
Соки фруктовые и овощные	100	75	100	75

Напитки витаминизированные (готовый напиток) витаминизированные (готовый напиток)	50	37,5	50	37,5
Хлеб ржаной	50	37,5	50	37,5
Хлеб пшеничный	80	60	80	60
Крупы, бобовые	43	32,25	43	32,25
Макаронные изделия	12	9	12	9
Мука пшеничная	29	21,75	29	21,75
Масло сливочное	21	15,75	21	15,75
Масло растительное	11	8,25	11	8,25
Кондитерские изделия	20	15	20	15
Чай	0,6	0,45	0,6	0,45
Какао-порошок	0,6	0,45	0,6	0,45
Кофейный напиток	1,2	0,9	1,2	0,9
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 используемой готовой пищевой продукции)	30	22,5	30	22,5
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,37	0,5	0,37
Крахмал	3	2,25	3	2,25
Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,75	5	3,75

Примечание:

1) 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, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по каждому приему пищи;

2) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3) при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезонного года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в таблице «нетто»;

4) % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5) в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного

для использования в питании детей в ДОО, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной образовательной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6) для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого продукта;

7) допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +,-10%;

8) при использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Начальник управления образования С.Н.Филипская