



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М.Горького ул., д.28, г.Барнаул, 656056
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ
E-mail: mail@22.rosпотребнадзор.ru Сайт: http://22.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

24032017 № 0573902

На № _____ от _____

Руководителю информационного
электронно-печатного издания
«Инфосадик»
Давыденко В.В

E-mail: info-sadik@mail.ru

Уважаемая Виолетта Владимировна!

Рассмотрев Ваш запрос вх. № 3202 от 22.03.2017 г. об организации питания в детском саду с учетом вопросов, направленных в Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю, сообщаем:

Вопросы организации питания детей в дошкольных образовательных организациях регламентированы СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13):

1. 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, а также должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Примерное меню должно содержать информацию о приеме пищи (завтрак, обед, полдник, ужин), наименовании блюда, массе порции, пищевых веществах (белки, жиры, углеводы, витамин С), энергетической ценности (ккал) блюда, номере рецептуры.

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. В промежутке между завтраком и обедом

рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Калорийность рациона для детей в возрасте от 2-3 лет должна составлять не менее 1400 ккал, в возрасте от 3-до 7 лет – не менее 1800 ккал.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

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.

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.

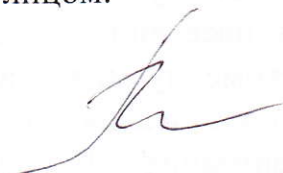
2. Суммарные объемы блюд по приемам пищи в граммах должны соответствовать для детей возрасте от 1-до 3-х лет: завтрак - 350-450; обед- 450-550; полдник-200-250; ужин- 400-500; в возрасте от 3-х до 7 лет: завтрак- 400-550; обед- 600-800; полдник-250-350; ужин- 450-600.

3. Наличие контрольного блюда не регулируется требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

4. С целью обеспечения контроля за качеством и безопасностью приготовленных блюд 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.

Заместитель руководителя



Н.Н. Борисюк