

ПРИНЯТО:

решением общего собрания трудового
коллектива
МБДОУ «Детский сад № 13»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
Протокол № 7
от 10.01 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)


подпись _____ расшифровка подписи _____
Приказ № 48 от 10.01 2022г.



Фомина
Галина
Юрьевна

Подписано цифровой
подписью: Фомина
Галина Юрьевна
Дата: 2022.02.24
22:42:09 +03'00'

СОГЛАСОВАНО:

на Общем родительском собрании
МБДОУ г.с. № 13
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 1
от 10.01 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о производственном контроле
за организацией и качеством питания
в муниципальном бюджетном образовательном
учреждении г.Владимира
«Детский сад № 13»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом муниципального бюджетного образовательного учреждения г. Владимира «Детский сад № 13» (далее – МБДОУ «Детский сад № 13»).
- 1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в МБДОУ «Детский сад № 13».
- 1.3. Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ «Детский сад № 13» предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов МБДОУ «Детский сад № 13», включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.
- 1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБДОУ «Детский сад № 13».

2. Цель и основные задачи контроля

- 2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в МБДОУ «Детский сад № 13» является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в ДОУ.
- 2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:
 - контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
 - выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении;
 - анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
 - анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
 - выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
 - оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
 - совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

- 3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ относятся:
- помещения пищеблока (кухни);
 - групповые помещения;
 - технологическое оборудование;
 - рабочие места участников организации питания в детском саду;
 - сырье, готовая продукция;
 - отходы производства.
- 3.2. Контролю подвергаются:
- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
 - показатели качества и безопасности продуктов;
 - полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
 - поточность приготовления продуктов питания;
 - качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке и в групповых помещениях;
 - условия и сроки хранения продуктов;
 - условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
 - соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
 - исправность холодильного, технологического оборудования;
 - личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДОУ;
 - дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.
- 3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
- изучение документации;
 - обследование пищеблока (кухни);
 - наблюдение за организацией производственного процесса на пищеблоке и процесса питания в групповых помещениях;
 - беседа с персоналом;
 - ревизия;
 - инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.
- 3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.
- 3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ «Детский сад № 13» планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (Приложение 1), который разрабатывается с учетом соблюдения санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива ДОУ перед началом учебного года.
- 3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МБДОУ «Детский сад № 13».
- 3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБДОУ «Детский сад № 13». Результаты

- оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим(и) в ходе изучения вопроса.
- 3.8. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДОУ, заместителем заведующего по охране здоровья и организации питания детей (зам.зав. по ОЗиОПд) в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего.
 - 3.9. Для осуществления других видов контроля организовывается: комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 13».
 - 3.10. Ответственный за осуществление производственного контроля — заведующий МБДОУ «Детский сад № 13».
 - 3.11. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ДОУ согласно должностных инструкций:
 - заведующий дошкольным образовательным учреждением;
 - зам.зав.по ОЗиОПд;
 - заведующий складом (продуктов питания);
 - зам.зав. по АХР;
 - зам.зав. по УВР;
 - педагоги групп.
 - 3.12. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на зам.зав.по ОЗиОПд.
 - 3.13. Основаниями для проведения контроля являются:
 - утвержденный план производственного контроля;
 - приказ по дошкольному образовательному учреждению;
 - обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад № 13» по вопросам нарушений в организации питания.
 - 3.14. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
 - 3.15. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность заведующий МБДОУ «Детский сад № 13».

4. Ответственность и контроль за организацией питания

- 4.1. Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13» создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей, организацию рационального питания, санитарно-гигиеническое состояние учреждения.
- 4.2. К началу нового учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ «Детский сад № 13», о составе комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
- 4.3. Контроль за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 13» осуществляют заведующий, зам.зав. по ОЗиОПд, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, зам.зав. по УВР и педагоги групп.
- 4.4. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:
 - выполнения договоров и контрактов на закупку и поставку продуктов питания;
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - обеспечения пищеблока МБДОУ «Детский сад № 13» и мест приема пищи

достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.5. Зам.зав. по охране здоровья и организации питания детей осуществляет постоянный контроль за правильной постановкой питания детей. В его обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Зам.зав. по ОЗиОПд также контролирует соблюдение правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений, санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

4.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья, товарно-транспортные накладные;
- ведение журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки продуктов питания и составляет акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- правильность закладки основных продуктов питания в котел;
- выход готовых блюд, кулинарных изделий;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, правильность ведения соответствующих журналов;
- осуществляет визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролируют санитарное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также инвентарь и оборудование пищеблока;
- правильность ведения гигиенического журнала (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых;
- соответствие режима питания с графиком приема пищи;
- гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

4.8. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в МБДОУ «Детский сад № 13»;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;

- за обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Права участников производственного контроля

- 5.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:
- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника МБДОУ «Детский сад № 13», его аналитическими материалами;
 - изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи готовых блюд из пищеблока на группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятиях с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
 - делать выводы и принимать управленческие решения.
- 5.2. Проверяемый работник ДОУ имеет право:
- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
 - знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
 - своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
 - обратиться в комиссию по трудовым спорам сотрудников при несогласии с результатами административного контроля.

6. Документация

- 6.1. В МБДОУ «Детский сад № 13» должны быть следующие документы по вопросам организации питания:
- Положение об организации питания в ДОУ;
 - настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
 - договоры и (или) контракты на поставку продуктов питания;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - примерное 10-дневное меню, включающее меню для возрастных групп детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
 - ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется зам.зав. по ОЗиОПд;
 - табель посещаемости детей;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
 - журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке.
- 6.2. Ведение журналов осуществляется на бумажном и (или) электронном носителе.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ «Детский сад

№ 13», принимается решением общего собрания трудового коллектива (работников), согласовывается на Общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

- 7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.
- 7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
- 7.5. Настоящее положение опубликовано на официальном сайте МБДОУ г.Владимира «Детский сад № 13».

План производственного контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении договоров и контрактов	Заведующий	Договора и контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Заведующий складом продуктов питания, зам.зав. по ОЗиОПд	Товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, качественные удостоверения, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
1.3.	Условия транспортировки	Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Наличие маркировки на

			организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно-технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Постоянно	Зам.зав. по ОЗиОПд	Меню
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Зам.зав. по ОЗиОПд	Технологические карты
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	

3.5.	Время смены кипяченой воды	Каждые три часа	Зам.зав. по ОЗиОПд	График смены воды
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Заведующий складом продуктов питания, Зам.зав. по ОЗиОПд	Журнал бракеража сырой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Заведующий складом продуктов питания, Зам.зав. по ОЗиОПд	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Заведующий ДОУ, Зам.зав. по ОЗиОПд, Зам.зав. комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Заведующий ДОУ, Зам.зав. по ОЗиОПд, Зам.зав. по УВР, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Зам.зав. по АХР	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Зам.зав. по АХР	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Зам.зав. по ОЗиОПд	Санитарные книжки, гигиенический журнал (сотрудники)
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Зам.зав. по ОЗиОПд	Инструкции, визуально

Прошито и пронумеровано

18 листов

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13»

Г.Ю.Фомина

20 22 г.



ПРИНЯТО:

решением общего собрания трудового
коллектива
МБДОУ «Детский сад № 13»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
Протокол № 1
от 10.01 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
Г.И. Юрьевна / Юрьевна Г.И.
подпись расшифровка подписи
Приказ № 18 от 10.01 2022г.

Фомина Галина
Юрьевна

Подписано цифровой
подписью: Фомина Галина
Юрьевна
Дата: 2022.02.24 22:40:19 +03'00'

СОГЛАСОВАНО:

на Общем родительском собрании
МБДОУ г/с № 13
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
Протокол № 1
от 10.01 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и
качеством питания, бракеражу готовой продукции
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения г.Владимира
«Детский сад № 13»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Владимира «Детский сад № 13» (далее - учреждение), в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также в соответствии с Уставом муниципального бюджетного образовательного учреждения г. Владимира «Детский сад № 13».

1.2. Положение призвано регулировать деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – Комиссия), созданной в Учреждении.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, национальным стандартом РФ ГОСТ Р 5073-2007, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией учреждения.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом руководителя Учреждения. В состав комиссии могут входить:

2.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Учреждения и члены комиссии.

2.1.2. Членами комиссии могут быть зам.зав. по АХР, зам.зав. по УВР, воспитатель, заведующий складом, повар, а также представитель от родительской общественности.

2.2. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии, голос Председателя является решающим.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд с вынесением решений об их соответствии (несоответствии) установленным нормам и требованиям.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

- 3.3. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.5. Контроль по мере готовности, качества, состава, веса, объема, не доотпуска воспитанникам всех приготовленных на Учреждение блюд, кулинарных изделий.
- 3.6. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.7. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.8. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.9. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
- 3.10. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия Комиссии

- 4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.
- 4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- 4.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.
- 4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.5. Комиссия периодически, но не реже 1 раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отображаются в актах.
- 4.6. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 4.7. Комиссия Учреждения:
 - проверяет на пригодность холодильные камеры, складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.8. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 5-10 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи зам.зав. по ОЗиОПд, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

5.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.4. Установление критериев качества производится в соответствии с п.4.6. и п.4.7. национального стандарта РФ ГОСТ Р 50763-2007:

- оценка 5 баллов соответствует блюдам и кулинарным изделиям без недостатков. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов.
- оценка 4 балла соответствует блюдам и кулинарным изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относятся типичные для данного вида продукции, но

слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус и т.д.

- оценка 3 балла соответствует блюдам и кулинарным изделиям с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.
- оценка 2 балла соответствует блюдам и кулинарным изделиям со значительными дефектами: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, пересоленные, кислые, горькие изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности, либо освобождается от занимаемой должности.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов Комиссии.

5.9. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.10. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

5.11. Журнал хранится у зам.зав. по охране здоровья и организации питания детей.

5.12. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.13. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 10 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +/- 3% от нормы выхода).

6. Права и обязанности комиссии

- 6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.
- 6.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.
- 6.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.
- 6.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.
- 6.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.
- 6.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).
- 6.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ «Детский сад № 13», принимается решением общего собрания трудового коллектива (работников), согласовывается на Общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.
- 7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
- 7.5. Настоящее положение опубликовано на официальном сайте МБДОУ г.Владимира «Детский сад № 13».

Прошито и пронумеровано

6 листов

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13»

Г. Ю. Фомина /Г. Ю. Фомина/

«10» 10 2011 г.

ПРИНЯТО:

решением общего собрания трудового коллектива

МБДОУ «Детский сад № 13»

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 1

от 10.02 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13»

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

 / 
подпись / расшифровка подписи
Приказ № 18 от 10.02 2022г.



Фомина
Галина
Юрьевна

Подписано цифровой
подписью: Фомина
Галина Юрьевна
Дата: 2022.02.24
22:43:06 +03'00'

СОГЛАСОВАНО:

на Общем родительском собрании

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 1

от 10.02 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г.Владимира «Детский сад № 13»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях упорядочения организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г.Владимира «Детский сад № 13» (далее-ДОУ).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации", нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом ДОУ.
- 1.3. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний и отравлений в ДОУ.
- 1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «Поставщиком».
- 1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.
- 1.6. Организация питания в ДОУ осуществляется штатным сотрудником ДОУ, имеющим соответствующую квалификацию.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания

- 3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОУ обязаны:
 - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заместителю заведующего по охране здоровья и организации питания детей;
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 3.5. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 3.6. Пищеблок для приготовления пищи оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
- 3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.
- 3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в соответствующих производственных цехах.
- 3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

- 3.10. Участки и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые присоединяются к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 3.11. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, расположенными (встроенными) внутри. Заведующий складом (продуктов питания) или лицо исполняющий его обязанности обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение № 11).
- 3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором и/или контрактом между поставщиком и ДООУ.
- 4.1. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания контракта или договора.
- 4.2. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДООУ.
- 4.3. Товар передается в соответствии с товарно-транспортной накладной, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.6. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.7. Продукция поставяется в упаковке производителя.
- 4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим складом или лицом, исполняющим его обязанности. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (Приложение № 1).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего, шеф-повара и заведующего складом (продуктов питания) или лица, исполняющего его обязанности.

- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. ДООУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей и фруктов.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.
- 5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
 - раздача на следующий день готовых блюд;
 - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 5.9. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 5.10. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителе и влажности - в складских помещениях.
- 5.11. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 5.12. Температура блюд и напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Основные принципы и правила составления меню-требования в ДООУ

- 6.1. Обязательным условием рационального питания является правильно составленное меню.
- 6.2. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДООУ режиму питания.
- 6.3. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.
- 6.4. Основу меню составляют, утвержденные наборы продуктов питания, обеспечивающие физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах, энергии.
- 6.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.
- 6.6. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

- 6.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) специалистом ДОО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОО. Исправления в меню не допускаются.
- 6.8. В ДОО имеется примерное 10-дневное меню, разработанное для каждой возрастной группы детей (Приложении № 2).
- 6.9. Составленное меню фиксируется на специальном бланке меню-требование Ф.299, где перечисляются все блюда, входящие в рацион, их выход (масса каждой порции) и расход продуктов для приготовления каждого блюда, обозначаемых дробью: в числителе - количество продукта на одного ребенка, в знаменателе - на всех детей.
- 6.10. При составлении меню особое внимание обращается на разнообразие блюд в течение дня и всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения. Очень важно использовать в питании детей овощи. Желательно, чтобы ребенок получал ежедневно два овощных блюда и только одно крупяное.
- 6.11. Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов является гарантией того, что ребенок получит достаточное количество всех необходимых ему пищевых веществ.
- 6.12. Меню может меняться в зависимости от времени года и наличия продуктов. Однако основным критерием правильно составленного меню является его энергетическая ценность (калорийность) и оптимальный уровень основных пищевых веществ, соответствующий физиологическим потребностям детей дошкольного возраста.
- 6.13. Такие продукты, как молоко (или кисломолочные напитки), сливочное масло, хлеб, сахар, мясо, крупы, овощи, фрукты должны включаться в меню ежедневно. Их количество при этом могут колебаться, так как блюда, входящие в рацион разных дней недели, различаются по набору продуктов.
- 6.14. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение № 3).
- 6.15. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 4);
 - суммарные объемы блюд по приемам пищи (Приложение № 5);
 - потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (Приложение № 8);
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приложение № 7).
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 6).

- 6.16. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюда и кулинарные изделия в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 7).
- 6.17. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.
- 6.18. Из рациона питания аллергически настроенных детей, имеющих рекомендации лечащего врача, исключаются блюда, кулинарные изделия, в состав которых входят продукты-аллергены.
- 6.19. Родителям (законным представителям) воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, даются рекомендации по организации питания детей в течение дня.
- 6.20. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заместитель заведующего по охране здоровья и организации питания детей (далее зам.зав по ОЗиОПд), шеф-повар, заведующий складом продуктов.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

- 7.1. Зам.зав по ОЗиОПд проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (сотрудники) на бумажном и (или) электронном носителях (Приложении № 9). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего ДООУ быть переведены на другие виды работ.
- 7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДООУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте. В этом документе должны быть предусмотрены графы:
- масса «брутто» - т.е. масса продукта до его холодной обработки;
 - масса «нетто» - т.е. масса продукта с учетом потерь при холодной обработке;
 - выход порций;
 - химический состав и энергетическая ценность (калорийность) готового блюда, кулинарного изделия;
 - технология приготовления блюда.
- 7.3. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 7.4. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ДООУ.

7.5. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с элементами ужина) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
 - 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 Приложении № 12, по каждому приему пищи.
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные кулинарные изделия, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.8. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия бракераж комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 10).

7.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.12. Выдача пищи на группы ДОО осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
 - изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
 - крошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
 - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
- 7.15. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:
- утверждение примерного 10-дневного меню;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обеспечение пищеблока ДОО достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов и договоров на поставку продуктов питания с поставщиком.
- 7.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.17. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.18. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.
- 7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 7.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом и салат;
 - разливают III блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салатов;
 - по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в ДОУ

- 8.1. Питьевой режим в ДОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществляется с соблюдением следующих требований:
- обеспечение безопасности качества питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
 - при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
 - упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям
- 8.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды обеспечивается наличие посуды из расчета списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.
- 8.3. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

9. Порядок учета питания

- 9.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ об организации питания и создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
- 9.2. Заместитель заведующего по охране здоровья и организации питания детей (далее зам.зав по ОЗиОПд) осуществляет учет питающихся детей в таблице учета посещаемости детей.
- 9.3. Ежедневно зам.зав по ОЗиОПд, составляет меню на следующий день.
- 9.4. Воспитатели до 8.30 подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах зам.зав по ОЗиОПд.
- 9.5. С последующим приемом пищи (обед, «уплотненный» полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию-накладной.
- 9.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

- 10.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 10.2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 10.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим складом ДОУ отражаются в должностных инструкциях.
- 10.4. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, зам.зав по ОЗиОПд, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденная приказом заведующего ДОУ.
- 10.5. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:
 - выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - обеспечения пищеблока ДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 10.6. Зам.зав. по ОЗиОПд осуществляет контроль:
 - условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с производственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых участков тела, признаков инфекционных заболеваний с отметкой в гигиеническом журнале (сотрудники) (ежедневно);
 - информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнения суточных норм питания на одного ребенка (ежемесячно);
 - выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).
- 10.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ДОУ осуществляет контроль:
 - качества поступающих продуктов: осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
 - технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции (ежедневно);
 - режима отбора и условий хранения суточных проб;
 - работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря.

11. Документация

11.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие, учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры и контракты на поставку продуктов питания;
- табеля посещаемости ДОУ воспитанниками;
- примерное 10-дневное меню, включающее в себя меню для возрастных групп детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты блюд, кулинарных изделий;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется зам.зав по ОЗиОПд по ДОУ каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается решением общим собранием трудового коллектива, согласовывается на Общем родительском собрании и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

12.5. Настоящее положение опубликовано на официальном сайте МБДОУ г.Владимира «Детский сад № 13».

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

Дата и час поступлен ия пищевой продукци и	Наименование	Фасо вка	Дата выработки	Изготов итель	Постав щик	Количество поступивше го продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевое продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы)	Результаты органолептичеcko й оценки поступившего продовольственно го сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактическ ой реализаци и	Подпись ответст венного лица	Приме чание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

**Примерное десятидневное меню
для детей 1 - 3 лет с 12 часовым пребыванием в МБДОУ "Детский сад № 13"**

№ рецептур Сборника 2011года	Прием пищи, наименование блюд	Масса порций (г)	Брутто (г)	Нетто (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамин С
					Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Первый день								
	Завтрак								
185	Каша молочная овсяная (Геркулес) с маслом сливочным	152			3,68	4,5	17,61	126	0
	Крупа Геркулес		17	17					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	150			2,34	2	10,63	70	0,98
	Кофейный напиток		2	2					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					
1	Бутерброд с маслом сливочным	20/7г			1,44	2,6	8,7	87	0
	Хлеб пшеничный		20	20					
	Масло сливочное		7	7					
	Итого завтрак				7,46	9,1	36,94	283	0,98
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
5	Икра кабачковая для детского питания	40	42	40	0,76	3,56	3,08	47,6	2,8
	Пересчёт на овощи свежие		80						
	и масло растительное		3,4						
80	Суп картофельный с крупой	159			1,5	1,67	10,2	62	4,95
	Картофель с 01.09 по 31.10		60	45					
	с 01.11 по 31.12		64	45					
	с 01.01 по 28-29.02		69	45					
	с 01.03		75	45					
	молодой		56	45					
	Крупа: перловая, овсяная, пшеничная		6	6					

	или рисовая, пшено		3	3					
	Лук репчатый		7,2	6					
	Морковь свежая до 01.01		7,5	6					
	с 01.01		8	6					
	Масло растительное		1,5	1,5					
	Говядина на кости		20	14,5					
298	Голубцы ленивые	120			11,6	8,6	16	110	16
	Капуста белокочанная		90	72					
	Говядина на кости		61	45					
	Крупа рисовая		6	17					
	Лук репчатый		12	10					
	Масло сливочное		2	2					
	Яйца		1/10шт	4					
354	Соус сметанный	30			0,5	1,5	2,1	24	0,4
	Бульон или вода		22	22					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Сметана		7,5	7,5					
376	Компот из смеси сухих фруктов	150			0,025	0,016	21	85	0,3
	Смесь сухих фруктов		15	15					
	Сахар		8	8					
	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				17,025	15,826	65,26	398,6	24,45
	Полдник уплотненный								
33	Салат из свёклы	40			0,57	2,4	3,3	38	5,7
	свёкла до 01.01		48,6	37,6					
	с 01.01		52	37,6					
	масло растительное		2,4	2,4					
206	Макароны отварные с сыром	117/20			9,29	10,01	22,71	218	0,14
	Макароны		40	40					
	Сыр		21,5	20					
	Масло сливочное		3	3					
392	Чай /с сахаром	150			0,04	0,01	6,99	21	0,02
	Чай		0,5	0,5					
	Сахар		5	5					
	Хлеб пшеничный	15			2,4	0,3	14,5	71	0
	Груши свежие	100			0,4	0,3	10,3	47	5
	Кондитерские изделия	20			1,5	12,2	25	217	0
	Итого полдник				14,2	25,22	82,8	612	10,86
	Всего за день				39,185	50,146	195,7	1336,6	38,29
	Второй день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1шт.			5,08	4,6	0,28	63	0

185	Каша рисовая молочная жидкая с маслом	152			3,4	3,7	19,6	125	0
	Рис		17	17					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	150			2,67	2,72	12,96	85	1,2
	Какао		1	1					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					
1	Бутерброд с маслом сливочным	25/7г			1,44	2,6	8,7	98,8	0
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		7	7					
	Итого завтрак				12,59	13,62	41,54	371,8	1,2
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
10	Огурцы солёные	25			0,1	0,03	0,57	5	1,7
	Огурцы консервированные		45,6	25					
67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне и сметаной	153			1,04	2,9	5,09	51	11,08
	Капуста свежая белокочанная		38	30					
	Картофель свежий с 01.09. по 31.10.		40	30					
	с 01.11 по 31.12		43	30					
	с 01.01. по 28-29.02		46	30					
	с 01.03		50	30					
	молодой		36	30					
	Лук репчатый		7,2	6					
	Морковь до 01.01		9,5	7,5					
	с 01.01		10	7,5					
	Масло растительное		1,5	1,5					
	Сметана		3	3					
321	Пюре картофельное	140			2,63	4,47	19,1	127,8	16,9
	Картофель с 01.09. по 31.10		159	119					
	с 01.11 по 31.12		172	119					
	с 01.01 по 28-29.02		184	119					
	с 01.03		200	119					
	молодой		150	119					
	Молоко свежее		23	23					
	Масло сливочное		3	3					
282	Котлеты рубленые	60			9,3	7,1	9,6	139	0,09

	Говядина на кости		60	44					
	Хлеб пшеничный		11	11					
	Вода или молоко		14	14					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		1	1					
383	Кисель из варенья	150			0,07	0,05	17,08	69,2	0,15
	Варенье или джем		18	18					
	Сахар		6	6					
	Кислота лимонная		0,2	0,2					
	Крахмал		5	5					
	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				15,78	15,03	64,32	462	29,92
	Полдник уплотненный								
245	Рыба, припущенная	80			10,64	3,76	7,67	107	0,34
	Рыба		140	98					
	Лук репчатый		4	3,4					
134	Свёкла тушёная	130			3	9,53	13,69	153	1,73
	Свёкла до 01.01		137	108					
	с 01.01		146,7	108					
	Лук репчатый		41	33					
	Масло сливочное		3,9	3,9					
354	в т.ч. Соус сметанный	30			0,4	1,5	1,75	22	0,01
	Сметана		7,5	7,5					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Вода или отвар		22	22					
393	Чай сладкий с лимоном	150/6			0,1	0,01	7,1	29	1,42
	Чай		0,5	0,5					
	Сахар		5	5					
	Лимоны свежие		7	6					
474	Булочка российская	50			3,52	4,01	27,75	160,8	0,01
	Мука пшеничная		28,3	28,3					
	Сахар		10	10					
	Масло сливочное		4,1	4,1					
	Яйца		2/23	3,5					
	Молоко (или вода)		4,1	4,1					
	Дрожжи		0,21	0,21					
	Масло растительное		3	3					
	Яблоко	100			0,4	0,4	9,8	47	10
	Итого полдник				18,06	19,21	67,76	518,8	13,51
	Итого за день				46,93	47,86	184,32	1395,6	46,63
	Третий день								
	Завтрак								
185	Каша молочная из смеси круп ("Нежность") с маслом сливочным	152			4,91	6	23,47	126	0

	Крупа Геркулес		9	9					
	Крупа гречневая		8	8					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	150			2,34	2	10,63	70	0,98
	Кофейный напиток		2	2					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					
3	Бутерброд с маслом	20/7г			1,44	2,6	8,7	87	0
	Хлеб пшеничный		20	20					
	Масло сливочное		7	7					
	Итого завтрак				8,69	10,6	42,8	283	0,98
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
87	Суп картофельный	150			1,5	1,67	10,2	62,26	4,95
	Картофель с 01.09.по 31.10		90	68					
	с 01.11 по 31.12		97	68					
	с 01.01 по 28-29.02		105	68					
	с 01.03 молодой		113	68					
	85		85	68					
	Лук репчатый		7,2	6					
	Морковь до 01.01		7,5	6					
	с 01.01		8	6					
	Масло растительное		1,5	1,5					
310	Суфле из бройлеров-цыплят	55			9,34	9,21	1,84	128	0,02
	Цыплята-бройлеры (тушка)		118	38					
	Яйца		1/4шт	10					
	Молоко		11	11					
	Мука пшеничная		2	2					
	Масло сливочное		3	3					
132	Капуста тушёная	140			2,6	4,5	10,1	91	14,4
	Капуста белокочанная свежая		194	182					
	Масло растительное		5,6	5,6					
	Морковь свежая до 01.01		3,5	2,8					
	с 01.01		3,7	2,8					
	Лук репчатый		6,7	5,6					
	Мука пшеничная		1,5	1,5					
	Сахар		3	3					
376	Компот из смеси сухих фруктов	150			0,025	0,016	21	85	0,3

	Смесь сухих фруктов		15	15					
	Сахар		8	8					
	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				16,105	15,876	56,02	436,26	19,67
	Полдник уплотненный								
156	Салат из свежей моркови с изюмом	40			0,85	3,52	4,18	53	1,09
	Морковь до 01.01		44	37					
	с 01.01		48,9	37					
	Изюм		2	2					
	Масло растительное		1	1					
237	Запеканка из творога	80			10,05	7,1	16,3	227	0,15
	Творог		76	75					
	Крупа манная		5	5					
	или мука пшеничная		6	6					
	Яйца		1/13шт	3,1					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное		2	2					
	Сухари панировочные		3	3					
	Пересчёт на хлеб пшеничный		6	6					
	Сметана		2	2					
	Джем	15			0	0	9,75	36	1,4
	Джем		15	15					
392	Чай	150			0	0	0	0	0
	Чай		0,5	0,5					
	Сахар		7	7					
	Хлеб пшеничный	20			2,2	0,25	13,5	47	0
	Апельсины свежие	100			0,9	0,2	8,1	43	60
	Итого полдник				14	11,07	51,83	406	62,64
	Всего за день				39,295	37,546	161,35	1168,26	85,29
	Четвертый день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1шт.			5,08	4,6	0,28	63	0
168	Каша манная молочная с маслом	152			3,4	3,05	26,6	148	0
	Крупа манная		17	17					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	150			2,67	2,72	12,96	85	1,2
	Какао		1	1					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					

3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	25/7/10г			4,5	5,6	12	135	0,06
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		7	7					
	Сыр		10,8	10					
	Итого завтрак				15,65	15,97	51,84	431	1,26
	Второй завтрак								
	Фрукты свежие	100			0,4	0,4	9,8	47	10
	Обед								
20	Салат из белокочанной капусты	40			0,6	2	3,6	35	13
	Капуста белокочанная		39,4	31,5					
	Морковь свежая до 01.01		5	4					
	с 01.01		5,3	4					
	Сахар		2	2					
	Кислота лимонная		0,12	0,12					
	Масло растительное		2,2	2,2					
76	Рассольник Ленинградский	162			4,1	3,6	10	90	4,5
	Картофель с 01.09 по 31.10		60	45					
	с 01.11 по 31.12		64	45					
	с 01.01 по 28-29.02		69	45					
	с 01.03 молодой		75	45					
	Крупа перловая		3	3					
	Морковь свежая до 01.01		7,5	6					
	с 01.01		8	6					
	Лук репчатый		3,6	3					
	Огурцы консервированные		16,5	9					
	Масло растительное		1,5	1,5					
	Говядина на кости		20	14,8					
	Сметана		3	3					
315	Рис отварной	120			2,4	3,6	24,5	140	0
	Рис		36,7	36,7					
	Масло сливочное		3	3					
431	Печень по-строгановски	70			9,52	9,52	2,73	136	8,89
	Печень говяжья		80,1	66,6					
	в т.ч. Соус сметанный	25							
	Сметана		6,3	6,3					
	Бульон или вода		15	15					
	Мука пшеничная		2	2					
	Сок фруктовый или ягодный	150			0,9	0	19,26	77,4	3,6
	Хлеб ржаной	40			2,6	0,5	12,9	70	0

	Итого обед				20,12	19,22	72,99	548,4	29,99
	Полдник уплотненный								
10	Салат из зелёного горошка	40			0,9	2,36	2	33	3,7
	Зелёный горошек консервированный		58,4	38					
	Лук репчатый		0,5	0,4					
	Масло растительное		2	2					
97	Биточки рыбные	90			11,7	4	8,3	120	0,3
	Рыба		97	88					
	Хлеб пшеничный		15,7	15,7					
	Молоко или вода (+)		16	16					
	Яйца		3/22шт	5,5					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		2	2					
318	Картофель отварной	140			2,65	4,05	21,87	133,88	19,25
	Картофель с 01.09 по 31.10		195	147					
	с 01.11 по 31.12		209	147					
	с 01.01 по 28-29.02		227	147					
	с 01.03		246	147					
	молодой		184	147					
	Масло сливочное		2,6	2,6					
393	Чай сладкий с лимоном	150/6			0,1	0,01	7,1	29	1,42
	Чай		0,5	0,5					
	Сахар		5	5					
	Лимоны свежие		7	6					
466	Сдоба обыкновенная	40			3,88	2,36	26,15	141	0
	Мука пшеничная		28,5	28,5					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		0,8	0,8					
	Масло растительное		3	3					
	Яйца (для смазки)		1/39шт	1					
	Дрожжи		0,12	0,12					
	Итого полдник				19,23	12,78	65,42	456,88	24,67
	Всего за день				55,4	48,37	200,05	1483,28	65,92
	Пятый день								
	Завтрак								
168	Каша гречневая молочная с маслом	152			3,07	3,09	25,45	142	0
	Крупа гречневая		17	17					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	150			2,34	2	10,63	70	0,98

	Кофейный напиток		2	2					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					
1	Бутерброд с маслом сливочным	20/7г			1,44	2,6	8,7	87	0
	Хлеб пшеничный		20	20					
	Масло сливочное		7	7					
	Итого завтрак				6,85	7,69	44,78	299	0,98
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
10	Огурцы солёные	25			0,1	0,03	0,57	5	1,7
	Огурцы консервированные		45,6	25					
56	Борщ с капустой и картофелем	153			1,3	3,9	8,7	62	8,4
	Свёкла до 01.01		30	24					
	с 01.01		32	24					
	Капуста белокочанная		15	12					
	Картофель с 01.09 по 31.10		16	12					
	с 01.11 по 31.12		17	12					
	с 01.01 по 28-29.02		18,5	12					
	с 01.03		20	12					
	Морковь до 01.01		9,5	7,5					
	с 01.01		10	7,5					
	Лук репчатый		7,2	6					
	Масло растительное		2	2					
	Сахар		0,5	0,5					
	Сметана		3	3					
291	Запеканка картофельная с мясом	180			8,9	6,6	20,4	177	2,85
	Говядина на кости		80	58,6					
	Масло сливочное		3	3					
	Картофель с 01.09 по 31.10		226	170					
	с 01.11 по 31.12		243	170					
	с 01.01 по 28-29.02		262	170					
	с 01.03		285	170					
	молодой		214	170					
	Лук репчатый		15	12					
	Сухари панировочные/ Пересчёт на хлеб пшеничный		3	3					
			4,5						
354	Соус сметанный	30			0,5	1,5	2,1	22	0,4
	Бульон или вода		22	22					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Сметана		7,5	7,5					

376	Компот из смеси сухих фруктов	150			0,025	0,016	21	85	0,3
	Смесь сухих фруктов		15	15					
	Сахар		8	8					
	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				13,465	12,526	65,65	421	13,65
	Полдник уплотненный								
20	Салат из свежей капусты с яблоками	40			0,6	0,8	4,3	26	14,2
	Капуста белокочанная		39,4	31					
	Яблоки свежие		4,5	4					
	Сахар		1,5	1,5					
	Кислота лимонная		0,12	0,12					
	Масло растительное		2	2					
231	Сырники из творога с молоком сгущённым	73/15			14,9	10,1	8,6	186	0,2
	Творог		75	74,5					
	Мука пшеничная		9	9					
	Сахар		3	3					
	Яйца		1/16шт	2,5					
	Масло растительное		3	3					
	Молоко сгущённое		15	15					
	Пересчёт на молоко свежее		38						
	и сахар		2						
392	Чай с сахаром	150			0,04	0,01	6,99	21	0,02
	Чай		0,5	0,5					
	Сахар		5	5					
	Хлеб пшеничный	20			1,6	0,2	9,7	47	0
	Апельсины свежие	100			0,9	0,2	8,1	43	60
	Кондитерские изделия	20			1,5	12,2	25	217	0
	Итого полдник				19,54	23,51	62,69	540	74,42
	Итого за день				40,355	43,726	183,82	1303	91,05
	Шестой день								
	Завтрак								
168	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	152			3,1	3,1	25,4	142	0
	Крупа пшеничная		17	17					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	150			2,67	2,72	12,96	85	1,2
	Какао		1	1					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					

1	Бутерброд с маслом сливочным	30/7г			1,44	2,6	8,7	110	0
	Хлеб пшеничный		30	30					
	Масло сливочное		7	7					
	Итого завтрак				7,21	8,42	47,06	337	1,2
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
20	Салат из свежей капусты	40			0,6	2	3,6	35	13
	Капуста белокочанная		39,4	31,6					
	Морковь свежая до 01.01		5	4					
	с 01.01		5	4					
	Сахар		2	2					
	Кислота лимонная		0,12	0,12					
	Масло растительное		2,2	2,2					
81	Суп картофельный с зелёным горошком	162			8,4	6,1	10,1	123	3,6
	Картофель с 01.09 по 31.10		40	30					
	с 01.11 по 31.12		43	30					
	с 01.01 по 28-29.02		46	30					
	с 01.03		50	30					
	молодой		38	30					
	Зелёный горошек консервированный		23	15					
	Лук репчатый		7,2	6					
	Морковь свежая до 01.01		9,5	7,5					
	с 01.01		10	7,5					
	Масло растительное		2	2					
	Яйца		1/4шт	10					
	Сметана		3	3					
	Говядина на кости		20	14					
276	Жаркое по-домашнему	155			18,9	4,8	16,8	186	6,6
	Говядина на кости		120	88					
	Масло сливочное		3,6	3,6					
	Картофель с 01.09 по 31.10		141	105,5					
	с 01.11 по 31.12		150	105,5					
	с 01.01. по 28-29.02		162	105,5					
	с 01.03		182	105,5					
	молодой		133	105,5					
	Лук репчатый		11	9,2					
376	Компот из смеси сухих фруктов	150			0,025	0,016	21	85	0,3
	Смесь сухих фруктов		15	15					
	Сахар		8	8					

	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				30,565	13,396	64,38	499	23,5
	Полдник уплотненный								
42	Салат из моркови с изюмом	40			0,85	3,52	4,18	53	1,09
	Морковь свежая до 01.01		44	37					
	с 01.01		48,9	37					
	Виноград сушёный (изюм)		2	2					
	Масло растительное		1	1					
449	Оладьи с джемом	125/15			9,05	11,37	49,1	335	0,44
	Мука пшеничная		70	70					
	Яйца		1/10шт	4					
	Молоко или вода		70	70					
	Сахар		2,5	2,5					
	Дрожжи		0,31	0,31					
	Масло растительное		6	6					
	Джем		15	15					
393	Чай	150/6			0	0	0	0	0
	Чай		0,5	0,5					
	Груши свежие	100			0,4	0,4	9,8	47	10
	Итого полдник				10,3	15,29	63,08	435	11,53
	Всего за день				48,575	37,106	185,22	1314	38,23
	Седьмой день								
	Завтрак								
168	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	152			3,1	3,1	25,4	142	0
	Крупа кукурузная		17	17					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	150			2,34	2	10,63	70	0,98
	Кофейный напиток		2	2					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					
1	Бутерброд с маслом сливочным	20/7г			1,44	2,6	8,7	87	0
	Хлеб пшеничный		20	20					
	Масло сливочное		7	7					
	Итого завтрак				6,88	7,7	44,73	299	0,98
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
80	Суп любительский	150			1,5	1,7	10,2	162	5
	Картофель с 01.09 по 31.10		50,7	38					

	с 01.11 по 31.12		54	38					
	с 01.01 по 28-29.02		58,3	38					
	с 01.03		65,5	38					
	молодой		48	38					
	Крупа гречневая		7	7					
	Морковь до 01.01		9,6	7,5					
	с 01.01		10,3	7,5					
	Лук репчатый		9	7,6					
	Масло растительное		1,5	1,5					
282	Биточки рубленые	60			9,3	7,1	9,6	139	0,09
	Говядина на кости		60	44					
	Хлеб пшеничный		11	11					
	Молоко или вода		14	14					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		1	1					
337	Капуста, тушенная в молоке	140			2,7	4,2	17,8	120	15,89
	Капуста свежая белокочанная		201	160,8					
	Сахар		2	2					
699-04	Напиток лимонный	150			0,075	0	18,15	70	6,38
	Лимоны		12	11					
	Сахар		10	10					
	Хлеб ржаной	40			2,6	0,5	12,9	70	0
	Итого за обед				16,175	13,5	68,65	561	27,36
	Полдник уплотнённый								
5	Икра кабачковая для детского питания	40	42		0,76	3,56	3,08	47,6	3,15
	Пересчёт на овощи свежие		84						
	и масло растительное		4,4						
258	Шницель рыбный натуральный	80			12,7	4,06	8,6	122	2,7
	Рыба		96,9	77					
	Лук репчатый		16	13,6					
	Молоко или вода		6	6					
	Яйца		1/15шт	2,7					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		2	2					
215	Омлет натуральный	104			9,14	19	7,58	238	1
	Яйца		1,925шт	77					
	Молоко свежее		27	27					
	Масло сливочное		4	4					
392	Чай с сахаром	150			0,04	0,01	6,99	21	0,02
	Чай		0,5	0,5					
	Сахар		5	5					
	Хлеб пшеничный	20			1,6	0,2	9,7	47	0

	Яблоки свежие	80			0,27	0,27	7,9	37	8
	Итого полдник				24,51	27,1	43,85	512,6	14,87
	Всего за день				48,065	48,3	167,93	1415,6	45,21
	Восьмой день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1/2 шт			2,54	2,3	0,14	32	0
185	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом	152			3,4	3,7	19,6	125	0
	Крупа пшеничная		17	17					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	150			2,67	2,72	12,96	85	1,2
	Какао		1	1					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		8	8					
1	Бутерброд с маслом сливочным	20/7г			1,44	2,6	8,7	87	0
	Хлеб пшеничный		20	20					
	Масло сливочное		7	7					
	Итого завтрак				10,05	11,32	41,4	329	1,2
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
33	Свёкла отварная	35			0,007	0	0,009	17	0,11
	свёкла до 01.01		45	35					
	с 01.01		48	35					
135-04	Суп из овощей	153			1,3	2,6	7,4	59	3,92
	Картофель с 01.09 по 31.10		40	30					
	с 01.11 по 31.12		42,9	30					
	с 01.01 по 28-29.02		46,2	30					
	с 01.03		50	30					
	молодой		38	30					
	Капуста белокочанная		15	12					
	Лук репчатый		7,2	6					
	Морковь свежая до 01.01		7,5	6					
	с 01.01		8	6					
	Зелёный горошек консервированный		7,2	4,8					
	Масло растительное		1,5	1,5					
	Сметана		3	3					
301	Птица тушеная	93			10,23	8,5	2,7	128	0,01
	Бройлер-цыпленок		110	50,3					
	или филе индейки		50,3	50,3					

	Масса отварной птицы			41					
	в т.ч. соус и овощи: Морковь до 01.01	52	11,7	9,3					
	с 01.01		12,4	9,3					
	Лук репчатый		8,2	7					
	Масло растительное		1,9	1,9					
	Мука пшеничная		1,9	1,9					
	Сметана		7	7					
315	Рис отварной	105			2,4	3,6	24,5	140	0
	Рис		36	36					
	Масло сливочное		5	5					
372	Компот из свежих яблок	150			0,1	0,1	17,9	73	1,3
	Яблоки свежие		34	34					
	Сахар		11	11					
	Кислота лимонная		0,15	0,15					
	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				16,677	15,28	65,389	487	5,34
	Полдник уплотненный								
41	Салат из свежей моркови	40			0,44	0,04	4,1	21	1,7
	Морковь до 01.01		48	37					
	с 01.01		50,6	37					
	Сахар		2	2					
	Масло растительное		1	1					
235	Пудинг из творога	98			15,1	10,6	24,2	234	0,23
	Творог		76	75					
	Крупа манная		9	9					
	Яйца		1/8шт	5					
	Сахар		8	8					
	Виноград сушёный (изюм)		9	9					
	Масло сливочное		2	2					
	Сухари панировочные		3	3					
	Пересчёт на хлеб пшеничный		6						
	Сметана		2	2					
354	Соус сметанный (сладкий)	30			1,09	1,65	2,37	40	0,07
	Сметана		7,5	7,5					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Сахар		1,2	1,2					
	Вода		22	22					
392	Чай	150			0	0	0	0	0
	Чай		0,5	0,5					
469	Булочка домашняя	50			4,07	8,4	31,28	217	0
	Мука пшеничная		32	32					
	Сахар		8	8					
	Масло сливочное		7	7					

	Масло растительное		3	3					
	Яйца		3/40шт	0,075					
	Дрожжи		0,22	0,22					
	Апельсины свежие	100			0,9	0,2	8,1	43	60
	Итого полдник				21,6	20,89	70,05	555	62
	Всего за день				48,827	47,49	187,54	1414	70,54
	Девятый день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1/2 шт			2,54	2,3	0,14	32	0
185	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	152			1,6	2,9	20,5	115	0
	Крупа рисовая		8	8					
	Крупа пшённная		9	9					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		3	3					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	150			2,34	2	10,63	70	0,98
	Кофейный напиток		2	2					
	Молоко свежее		105	105					
	Сахар		5	5					
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	25/7/10г			4,5	5,6	12	135	0,06
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		7	7					
	Сыр		10,8	10					
	Итого завтрак				8,44	10,5	43,13	320	1,04
	Второй завтрак								
	Груши свежие	100			0,4	0,3	10,3	47	5
	Обед								
33	Салат из свёклы	40			0,56	2,4	3,3	38	5,7
	свёкла до 01.01		48,6	37,6					
	с 01.01		52	37,6					
	масло растительное		2,4	2,4					
75	Рассольник домашний	167			1,2	3,1	9,9	68	7,1
	Капуста белокочанная		15	12					
	Картофель с 01.09 по 31.10		60	45					
	с 01.11 по 31.12		64,3	45					
	с 01.01 по 28-29.02		69,2	45					
	с 01.03		75	45					
	молодой		56	45					
	Морковь до 01.01		7,5	6					
	с 01.01		8	6					
	Лук репчатый		7,2	6					

	Огурцы консервированные		16,5	9					
	Масло растительное		1,5	1,5					
	Сметана		3	3					
	Говядина на кости		30	21					
35/8	Суфле из печени	80			16,1	5,5	2,2	123	3,52
	Печень говяжья	66,4 (83%)	105,6	87,6					
	Масло сливочное	В 60г (56,6%)	2	2					
	Яйца		2/5	16					
	Мука пшеничная		2	2					
	Молоко свежее		24	24					
354	Соус сметанный	30			0,4	1,5	1,75	22	0,01
	Бульон или вода		22	22					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Сметана		7,5	7,5					
317	Макаронные изделия отварные	116			5,68	4,36	27,25	170	0
	Макаронные изделия		40	40					
	Масло сливочное		3	3					
382	Кисель из сока	150			0,43	0,05	22,6	93	0,82
	Сок фруктовый или ягодный		45	45					
	Сахар		10	10					
	Кислота лимонная		0,2	0,2					
	Мука картофельная (крахмал)		7,5	7,5					
	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				27,01	17,39	79,88	584	17,15
	Полдник уплотненный								
20	Салат из свежей капусты	40			0,6	2	3,6	35	13
	Капуста белокочанная		39,4	31,6					
	Морковь свежая до 01.01		5	4					
	с 01.01		5	4					
	Сахар		2,2	2,2					
	Кислота лимонная		0,13	0,13					
	Масло растительное		2	2					
97	Биточки рыбные	90			11,7	4	8,3	120	0,3
	Рыба		97	88					
	Хлеб пшеничный		15,7	15,7					
	Молоко или вода (+)		16	16					
	Яйца		3/22шт	5,5					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		2	2					
321	Пюре картофельное	140			2,63	4,47	19,1	127,8	16,9
	Картофель с 01.09. по 31.10		159	119					
	с 01.11 по		172	119					

	31.12								
	29.02	с 01.01 по 28-	184	119					
		с 01.03	200	119					
		молодой	150	119					
		Молоко свежее	23	23					
		Масло сливочное	3	3					
393		Чай сладкий с лимоном	150/6		0,1	0,01	7,1	29	1,42
		Чай	0,5	0,5					
		Сахар	5	5					
		Лимоны свежие	7	6					
		Хлеб пшеничный	20		1,6	0,2	9,7	47	0
		Кондитерские изделия	17		0,2	0	24	98	0
		Итого полдник			16,83	10,68	71,8	456,8	31,62
		Всего за день			52,68	38,87	205,11	1407,8	54,81
		Десятый день							
		Завтрак							
213		Яйца варёные	1шт.		5,08	4,6	0,28	63	0
168		Каша манная молочная с маслом сливочным	152		3,4	3,1	26,5	147	0
		Крупа манная	17	17					
		Молоко свежее	105	105					
		Сахар	3	3					
		Масло сливочное	2	2					
397		Какао с молоком	150		2,67	2,72	12,96	85	1,2
		Какао	1	1					
		Молок свежее	105	105					
		Сахар	7	7					
3		Бутерброд с маслом сливочным	30/7г		3,3	4,8	10,2	98	0,05
		Хлеб пшеничный	30	30					
		Масло сливочное	7	7					
		Итого завтрак			14,45	15,22	49,94	393	1,25
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый или ягодный	100		0,5	0	10,7	43	2
		Обед							
56		Борщ с картофелем	162		1,2	3,1	9,9	68	7,1
		Свёкла до 01.01	31	24					
		с 01.01	33	24					
		Картофель с 01.09 по 31.10	40	30					
		с 01.11 по 31.12	43	30					
		с 01.01 по 28-29.02	46	30					
		с 01.03	50	30					
		молодой	37	30					
		Морковь до 01.01	9,5	7,5					

	с 01.01		10	7,5					
	Лук репчатый		7,2	6					
	Масло растительное		3	3					
	Говядина на кости		20	16					
	Сахар		0,3	0,3					
	Сметана		3	3					
282	Шницель рубленный	60			9,3	7,1	9,6	139	0,09
	Говядина на кости		60	44					
	Хлеб пшеничный		11	11					
	Молоко или вода		14	14					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		1	1					
137	Рагу овощное	150			3,06	6,9	17,95	146,2	14,5
	Картофель с 01.09 по 31.10		80	60					
	с 01.11 по 31.12		86	60					
	с 01.01 по 28-29.02		93	60					
	с 01.03		100	60					
	молодой		75	60					
	Морковь свежая до 01.01		45	36					
	с 01.01		48	36					
	Лук репчатый		15	12,6					
	Капуста белокочанная		38	30					
	Масло сливочное		4	4					
	Сметана		10	10					
	Мука пшеничная		3	3					
376	Компот из смеси сухих фруктов	150			0,025	0,016	21	85	0,3
	Смесь сухих фруктов		15	15					
	Сахар		8	8					
	Хлеб ржаной	40			2,64	0,48	12,88	70	0
	Итого обед				16,225	17,596	71,33	508,2	21,99
	Полдник уплотнённый								
20	Салат из свежей капусты с яблоками	40			0,6	0,8	4,3	26	14,2
	Капуста белокочанная		39,4	31					
	Яблоки свежие		4,5	4					
	Сахар		1,5	1,5					
	Кислота лимонная		0,12	0,12					
	Масло растительное		2	2					
236	Пудинг из творога с рисом и соусом	95			11,8	11,4	15,1	179	0,15
	Творог		65,1	65					
	Крупа рисовая		12	12					
	Яйца		1/8шт	5					

	Сахар		6	6					
	Масло сливочное		2,1	2,1					
	Сметана		2	2					
351	Соус молочный сладкий	30			0,6	0,14	4	30	0,1
	Молоко свежее		15	15					
	Масло сливочное		1,4	1,4					
	Мука пшеничная		1,4	1,4					
	Сахар		2,4	2,4					
392	Чай с сахаром	150			0,04	0,01	6,99	21	0,02
	Чай		0,5	0,5					
	Сахар		7	7					
466	Сдоба обыкновенная	40			3,1	1,89	20,92	112	0
	Мука пшеничная		30	30					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
	Масло растительное		3	3					
	Яйца (для смазки)		1/40шт	1					
	Дрожжи		0,15	0,15					
	Апельсины свежие	100			0,9	0,2	8,1	43	60
	Итого полдник				17,04	14,44	59,41	411	74,47
	Всего за день				48,215	47,256	191,38	1355,2	99,71

**Примерное десятидневное меню
для детей 3 - 7 лет с 12 часовым пребыванием в МБДОУ "Детский сад № 13"**

№ рецептур Сборника 2011г	Прием пищи, наименование блюд	Масса порций (г)	Брутто (г)	Нетто (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамин С
					Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Первый день								
	Завтрак								
185	Каша молочная овсяная (Геркулес) с маслом сливочным	202			4,91	6	23,47	168	0
	Крупа Геркулес		24	24					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,36	100	1,17
	Кофейный напиток		2,4	2,4					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
1	Бутерброд с маслом сливочным	25/8г			2,4	4,33	14,5	104	0
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		8	8					
	Итого завтрак				10,16	12,74	52,33	372	1,17
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
5	Икра кабачковая для детского питания	50	53,3	50	0,96	4,4	3,85	60	3,6
	Пересчёт на овощи свежие и масло растительное		100 4,2						
80	Суп картофельный с крупой	214			2	2,23	13,6	83	6,6
	Картофель с 01.09 по 31.10		80	60					
	с 01.11 по 31.12		87	60					
	с 01.01 по 28-29.02		92	60					
	с 01.03		100	60					
	молодой		75	60					
	Крупа: перловая, овсяная, пшеничная		8	8					
	или рисовая, пшено		4	4					
	Лук репчатый		9,6	8					

	Морковь свежая до 01.01		10	8					
	с 01.01		10,6	8					
	Масло растительное		2	2					
	Говядина на кости		30	23					
298	Голубцы ленивые	150			10,9	8,11	15,04	137	15,03
	Капуста белокочанная		112	90					
	Говядина на кости		75	62					
	Крупа рисовая		8,3	23					
	Лук репчатый		17,6	14					
	Масло сливочное		2,4	2,4					
	Яйца		1/9шт	4,4					
349	Соус сметанный с томатом	30			0,44	2,12	3,77	24	71
	Бульон или вода		22	22					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Томатное пюре		3	3					
	Сметана		7,5	7,5					
376	Компот из смеси сухих фруктов	180			0,03	0,02	25	102	0,36
	Смесь сухих фруктов		18	18					
	Сахар		10	10					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				17,63	13,08	77,36	493	96,59
	Полдник уплотненный								
33	Салат из свёклы	50			0,72	3,1	4,2	46	4,8
	свёкла до 01.01		61,1	47					
	с 01.01		65,6	47					
	масло растительное		3	3					
206	Макаронны отварные с сыром	175/25			11,17	10,28	31,78	264	0,14
	Макаронны		60	60					
	Сыр		26,9	25					
	Масло сливочное		5	5					
392	Чай с сахаром	180			0,04	0,01	6,99	21	0,02
	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
	Хлеб пшеничный	25			2,4	0,3	14,5	59	0
	Груши свежие	100			0,4	0,3	10,3	47	5
	Кондитерские изделия	40			0,2	0	24	98	0
	Итого полдник				14,93	13,99	91,77	535	9,96
	Всего за день				43,22	56,46	232,16	1443	109,72
	Второй день								
	Завтрак								
185	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	202			4,59	4,9	26,32	168	0
	Рис		24	24					
	Молоко свежее		115	115					

	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	96	1,43
	Какао		1,2	1,2					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
1	Бутерброд с маслом сливочным	35/8г			2,4	4,33	14,5	128	0
	Хлеб пшеничный		35	35					
	Масло сливочное		8	8					
	Итого завтрак				10,66	12,42	56,64	392	1,43
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
10	Огурцы солёные	30			0,1	0,03	0,57	5	1,7
	Огурцы консервированные		54,7	30					
67	Щи из свежей капусты с картофелем	206			1,4	3,9	6,8	68	14,8
	Капуста свежая белокочанная		50	40					
	Картофель свежий с 01.09. по 31.10.		53	40					
	с 01.11 по 31.12		57	40					
	с 01.01. по 28-29.02		62	40					
	с 01.03		67	40					
	молодой		50	40					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Морковь до 01.01		12,6	10					
	с 01.01		13,3	10					
	Томатное пюре		2	2					
	Масло растительное		3	3					
	Сметана		6	6					
321	Пюре картофельное	160			3,3	5,12	21,76	146	19,4
	Картофель с 01.09 по 31.10		182	137					
	с 01.11 по 31.12		196	137					
	с 01.01 по 28-29.02		210	137					
	с 01.03		228	137					
	молодой		171	137					
	Молоко свежее		26	26					
	Масло сливочное		5	5					
282	Котлеты рубленые	70			12,44	9,24	12,56	162	12
	Говядина на кости		70	51,6					
	Хлеб пшеничный		12,8	12,8					
	Вода или молоко		16,6	16,6					
	Мука пшеничная		4	4					

	Масло растительное		1	1					
383	Кисель из варенья	180			0,08	0,06	20,5	83	0,18
	Варенье или джем		21	21					
	Сахар		7	7					
	Кислота лимонная		0,27	0,27					
	Крахмал		6	6					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				20,62	18,95	78,29	551	48,08
	Полдник уплотненный								
245	Рыба, припущенная	95			12,7	4,5	9,2	128	0,4
	Рыба		151,7	106					
	Лук репчатый		5	4,2					
134	Свёкла тушёная со смет.соусом	150			3,5	109,9	15,8	175,6	2
	Свёкла до 01.01		160	125					
	с 01.01		171	125					
	Лук репчатый		48	39,8					
	Масло сливочное		4,5	4,5					
354	в т.ч. Соус сметанный	35			0,4	1,5	1,75	22	0,01
	Сметана		8,7	8,7					
	Мука пшеничная		2,5	2,5					
	Вода или отвар		25	25					
393	Чай сладкий с лимоном	180/7			0,12	0,02	10,2	29	2,83
	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
	Лимоны свежие		8	7					
474	Булочка российская	50			3,52	4,01	27,75	160,8	0,01
	Мука пшеничная		28,3	28,3					
	Сахар		10	10					
	Масло сливочное		4,1	4,1					
	Яйца		2/23	3,5					
	Молоко (или вода)		4,1	4,1					
	Дрожжи		0,21	0,21					
	Масло растительное		3	3					
	Яблоко	100			0,4	0,4	9,8	47	10
	Итого полдник				20,64	120,33	74,5	562,4	15,25
	Итого за день				52,42	151,7	220,13	1548,4	66,76
	Третий день								
	Завтрак								
185	Каша молочная из смеси круп ("Нежность") с маслом сливочным	202			4,91	6	23,47	168	0
	Крупа Геркулес		12	12					
	Крупа гречневая		12	12					
	Молоко свежее		115	115					

	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,36	100	1,17
	Кофейный напиток		2,4	2,4					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
3	Бутерброд с маслом	25/8г			2,4	4,33	14,5	104	0
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		8	8					
	Итого завтрак				10,16	12,74	52,33	372	1,17
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
87	Суп картофельный	200			2	2,23	13,6	83	6,6
	Картофель с 01.09.по 31.10		120	90					
	с 01.11 по 31.12		129	90					
	с 01.01 по 28-29.02		138	90					
	с 01.03		50	90					
	молодой		112	90					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Морковь до 01.01		10	8					
	с 01.01		10,6	8					
	Масло растительное		2	2					
310	Суфле из бройлеров-цыплят	60			12,12	8,86	9,12	147	0,25
	Цыплята-бройлеры (тушка)		131	42					
	Яйца		11/40штг	0,275					
	Молоко		12	12					
	Мука пшеничная		2,1	2,1					
	Масло сливочное		3	3	12,92	11,85	13,46	212	0,73
132	Капуста тушёная	160			2,96	5,1	11,5	104	16,4
	Капуста белокочанная свежая		229	214					
	Масло растительное		5,6	5,6					
	Томатное пюре		9,6	9,6					
	Морковь свежая до 01.01		4	3,2					
	с 01.01		4,2	3,2					
	Лук репчатый		7,7	6,4					
	Мука пшеничная		1,9	1,9					
	Сахар		3,4	3,4					
376	Компот из смеси сухих фруктов	180			0,03	0,02	25	102	0,36

	Смесь сухих фруктов		18	18					
	Сахар		10	10					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				33,33	28,66	88,78	735	24,34
	Полдник уплотненный								
42	Салат из моркови с изюмом	50			1,07	4,4	5,2	32	1,24
	Морковь свежая до 01.01		57,2	46,5					
	с 01.01		62,2	46,5					
	Изюм		2,2	2,2					
	Масло растительное		1,2	1,2					
237	Запеканка из творога	100			15,1	10,6	24,2	253	0,23
	Творог		93,8	92					
	Крупа манная		6	6					
	или мука пшеничная		8	8					
	Яйца		1/10штг	4					
	Сахар		8	8					
	Масло сливочное		3	3					
	Сухари панировочные		3	3					
	Пересчёт на хлеб пшеничный		7,8						
	Сметана		3	3					
	Джем	25			0	0	16,25	60	2,33
	Джем		25	25					
392	Чай с сахаром	180			0,04	0,01	6,99	21	0,02
	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
	Хлеб пшеничный	25			2,4	0,3	14,5	59	0
	Кондитерские изделия	30			0,2	0	24	98	0
	Апельсины свежие	100			0,9	0,2	8,1	43	60
	Итого полдник				19,71	15,51	99,24	566	63,82
	Всего за день				63,7	56,91	251,05	1716	91,33
	Четвертый день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1штг.			5,08	4,6	0,28	63	0
168	Каша манная молочная с маслом	202			4,52	4,07	35,46	197	0
	Крупа манная		24	24					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	96	1,43
	Какао		1,2	1,2					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					

3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	25/8/15г			4,73	6,88	14,56	159	0,07
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		8	8					
	Сыр		16,2	15					
	Итого завтрак				18	18,74	66,12	515	1,5
	Второй завтрак								
	Яблоки свежие	100			0,4	0,4	9,8	47	10
	Обед								
20	Салат из белокочанной капусты	50			0,7	2,5	4,6	43	16,2
	Капуста белокочанная		51,1	40					
	Морковь свежая до 01.01		6,2	5					
	с 01.01		6,7	5					
	Сахар		2,2	2,2					
	Кислота лимонная		0,14	0,14					
	Масло растительное		2,7	2,7					
76	Рассольник Ленинградский	220			1,7	4,1	13,3	97	6,03
	Картофель с 01.09 по 31.10		80	60					
	с 01.11 по 31.12		86	60					
	с 01.01 по 28-29.02		92	60					
	с 01.03 молодой		100	60					
	Крупа рисовая		4	4					
	Морковь свежая до 01.01		10	8					
	с 01.01		10,6	8					
	Лук репчатый		4,8	4					
	Огурцы солёные		13,4	12					
	Масло растительное		2,5	2,5					
	Сметана		5	5					
	Говядина на кости		33	25					
315	Рис отверной	150			3	4,5	30,6	175	0
	Рис		52,5	52,5					
	Масло сливочное		4	4					
431	Печень по-строгановски	80			9,52	9,52	2,73	136	8,89
	Печень говяжья		91,4	76					
	в т.ч. Соус сметанный	30							
	Сметана		7,5	7,5					
	Бульон или вода		23	23					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Томатная паста		1,9	1,9					
	Пересчёт на помидоры свежие		4,6						

	Сок фруктовый или ягодный	150			0,9	0	19,26	77,4	3,6
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				19,12	21,22	86,59	615,4	34,72
	Полдник уплотненный								
10	Салат из зелёного горошка	50			1,3	3,6	4,1	41	6,7
	Зелёный горошек консервированный		73,3	46,9					
	Масло растительное		2,6	2,6					
	Лук репчатый		0,6	0,48					
97	Биточки рыбные	100			12,7	4,5	9,2	128	0,4
	Рыба		108	75					
	Хлеб пшеничный		17,5	17,5					
	Молоко или вода (+)		10	10					
	Яйца		2/13 шт	6,15					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		2	2					
318	Картофель отварной	160			3,47	5,15	27,5	170	25,2
	Картофель с 01.09 по 31.10		252	166					
	с 01.11.по 31.12		268	166					
	с 01.01. по 28-29.02		290	166					
	с 01.03		314	166					
	молодой		235	166					
	Масло сливочное		3	3					
393	Чай сладкий с лимоном	180/7			0,1	0,01	7,1	29	1,42
	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
	Лимоны свежие		8	7					
466	Сдоба обыкновенная	50			5,82	3,54	39,22	212	0
	Мука пшеничная		35,6	35,6					
	Сахар		3,7	3,7					
	Масло сливочное		1	1					
	Масло растительное		3	3					
	Яйца (для смазки)		1/30шт	1,3					
	Дрожжи		0,15	0,15					
	Итого полдник				23,39	16,8	87,12	580	33,72
	Всего за день				60,91	57,16	249,63	1757,4	79,94
	Пятый день								
	Завтрак								
168	Каша гречневая молочная с маслом	202			4,09	4,11	33,93	189	0
	Крупа гречневая		24	24					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с	180			2,85	2,41	14,36	91	1,17

	МОЛОКОМ								
	Кофейный напиток		2,4	2,4					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
1	Бутерброд с маслом сливочным	35/8г			2,4	4,33	14,5	128	0
	Хлеб пшеничный		35	35					
	Масло сливочное		8	8					
	Итого завтрак				9,34	10,85	62,79	408	1,17
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
10	Огурцы солёные	25			0,1	0,03	0,57	5	1,7
	Огурцы консервированные		45,6	25					
56	Борщ с капустой и картофелем	206			1,3	3,9	8,7	82	8,4
	Свёкла до 01.01		40	32					
	с 01.01		42	32					
	Капуста белокочанная		20	16					
	Картофель с 01.09 по 31.10		21,4	16					
	с 01.11 по 31.12		23	16					
	с 01.01 по 28-29.02		24,6	16					
	с 01.03		26,6	16					
	молодой		17	16					
	Морковь до 01.01		12,6	10					
	с 01.01		13	10					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Томатное пюре		6	6					
	пересчёт на овощи		13						
	Масло растительное		3	3					
	Сахар		0,7	0,7					
	Сметана		6	6					
291	Запеканка картофельная с мясом	200			12,88	10,09	27,3	252	4,03
	Говядина на кости		90	66					
	Масло сливочное		6,3	6,3					
	Картофель с 01.09 по 31.10		255	191					
	с 01.11 по 31.12		273	191					
	с 01.01 по 28-29.02		294	191					
	с 01.03		319	191					
	молодой		237	191					
	Лук репчатый		16,3	14					
355	Соус сметанный с томатом	30			0,5	1,5	2,1	24	0,4
	Сметана		7,5	7,5					
	Томатное пюре		3	3					

	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Вода		22	22					
376	Компот из смеси сухих фруктов	180			0,03	0,02	25	102	0,36
	Смесь сухих фруктов		18	18					
	Сахар		10	10					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				18,11	16,14	79,77	552	14,89
	Полдник уплотненный								
20	Салат из свежей капусты с яблоками	50			0,7	2,5	4,5	32	16,2
	Капуста белокочанная		49,3	40,6					
	Яблоки свежие		5,7	5					
	Сахар		1,8	1,8					
	Кислота лимонная		0,14	0,14					
	Масло растительное		2,6	2,6					
231	Сырники из творога с молоком сгущённым	100/20			18,69	12,67	11,4	234	0,25
	Творог		102	100					
	Мука пшеничная		13	13					
	Сахар		6	6					
	Яйца		1/10шт	4					
	Масло растительное		4	4					
	Молоко сгущённое		20	20					
	Пересчёт на молоко свежее и сахар		50 3,4						
392	Чай с сахаром	180			0,06	0,02	9,99	21	0,03
	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
	Хлеб пшеничный	25			2,4	0,3	14,5	59	0
	Апельсины свежие	120			0,9	0,2	8,1	43	60
	Кондитерские изделия	30			1,5	12,2	25	217	0
	Итого полдник				24,25	27,89	73,49	606	76,48
	Итого за день				52,2	54,88	226,75	1609	94,54
	Шестой день								
	Завтрак								
168	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	202			4,09	4,11	33,93	189	0
	Крупа пшеничная		24	24					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		5	5					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	96	1,43
	Какао		1,2	1,2					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					

1	Бутерброд с маслом сливочным	35/8г			2,4	4,33	14,5	128	0
	Хлеб пшеничный		35	35					
	Масло сливочное		8	8					
	Итого завтрак				10,16	11,63	64,25	413	1,43
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
20	Салат из белокочанной капусты	50			0,7	2,5	4,6	43	16,2
	Капуста белокочанная		51,1	40					
	Морковь свежая до 01.01		6,2	5					
	с 01.01		6,7	5					
	Сахар		2,2	2,2					
	Кислота лимонная		0,14	0,14					
	Масло растительное		2,7	2,7					
81	Суп картофельный с зелёным горошком	220			8,3	5,5	13,5	136	4,8
	Картофель с 01.09 по 31.10		53	40					
	с 01.11 по 31.12		57	40					
	с 01.01 по 28-29.02		62	40					
	с 01.03		67	40					
	молодой		47	40					
	Зелёный горошек консервированный		31	20					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Морковь свежая до 01.01		12,6	10					
	с 01.01		13,3	10					
	Масло растительное		2	2					
	Яйца		1/4 шт	10					
	Сметана		6	6					
	Мясо		30	22					
276	Жаркое по-домашнему	175			23,61	6,41	18,82	227	7,69
	Говядина на кости		135	98					
	Масло сливочное		4,6	4,6					
	Картофель с 01.09 по 31.10		139	101					
	с 01.11 по 31.12		148	101					
	с 01.01. по 28-29.02		160	101					
	с 01.03		173	101					
	молодой		130	101					
	Лук репчатый		10	8					
	Томатное пюре		7,7	7,7					
	пересчёт на помидоры свежие		16,9						
376	Компот из смеси сухих	180			0,03	0,02	25	102	0,36

	фруктов								
	Смесь сухих фруктов		18	18					
	Сахар		10	10					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				35,94	15,03	78,02	595	29,05
	Полдник уплотненный								
42	Салат из моркови с изюмом	50			1,07	4,4	5,2	32	1,24
	Морковь свежая до 01.01		57,2	46,5					
	с 01.01		62,2	46,5					
	Изюм		2,2	2,2					
	Масло растительное		1,2	1,2					
449	Оладьи с джемом	140/35			9,2	8,12	56,12	362	0,56
	Мука пшеничная		80	80					
	Яйца		1/9шт	4,4					
	Молоко или вода		80	80					
	Сахар		2,8	2,8					
	Дрожжи		0,32	0,32					
	Масло растительное		7	7					
	Джем		35	35				84	
392	Чай	180			0	0	0	0	0
	Чай		0,6	0,6					
	Груши свежие	100			0,4	0,4	9,8	47	10
	Итого полдник				10,67	12,92	71,12	525	11,8
	Всего за день				57,27	39,58	224,09	1576	44,28
	Седьмой день								
	Завтрак								
168	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	202			3,09	4,07	37	197	0
	Крупа кукурузная		24	24					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Кофейный напиток		2,4	2,4					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
1	Бутерброд с маслом сливочным	25/8г			2,4	4,33	14,5	104	0
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		8	8					
	Итого завтрак				8,34	10,81	65,86	392	1,17
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								

80	Суп любительский	200			2	2,23	13,6	83	6,6
	Картофель с 01.09 по 31.10		67,2	50,4					
	с 01.11 по 31.12		72	50,4					
	с 01.01 по 28-29.02		77,5	50,4					
	с 01.03		84	50,4					
	молодой		63	50,4					
	Крупа гречневая		10	10					
	Морковь до 01.01		12	10					
	с 01.01		12,8	10					
	Лук репчатый		12	10					
	Масло растительное		2,5	2,5					
282	Биточки рубленые	70			12,44	9,24	12,56	162	12
	Говядина на кости		70	51,6					
	Хлеб пшеничный		12,8	12,8					
	Вода или молоко		16,6	16,6					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		1	1					
337	Капуста, тушеная в молоке	160			3,1	4,8	20,5	137	18,3
	Капуста свежая белокочанная		230	184					
	Сахар		2,3	2,3					
	Молоко свежее		32	32					
	Масло сливочное		4	4					
699-04	Напиток лимонный	180			0,09	0	21,78	84	7,26
	Лимоны		14	14					
	Сахар		12	12					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого за обед				20,93	16,87	84,54	553	44,16
	Полдник уплотнённый								
5	Икра кабачковая для детского питания	50	53,3	50	0,96	4,,4	3,85	60	3,6
	Пересчёт на овощи свежие		100						
	и масло растительное		4,2						
258	Шницель рыбный натуральный	90			14,23	4,25	9,2	131,56	2,89
	Рыба		109	76,5					
	Лук репчатый		18	14,4					
	Молоко или вода		6	6					
	Яйца		3/40шт	3					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		2	2					
215	Омлет натуральный	125			13,04	16,14	16,82	264	1,4
	Яйца		2,3шт	92					
	Молоко свежее		32	32					
	Масло сливочное		5	5					
393	Чай с сахаром	180			0,06	0,02	9,99	21	0,03

	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
	Хлеб пшеничный	25			1,6	0,2	9,7	59	0
	Яблоки свежие	100			0,27	0,27	7,9	37	8
	Кондитерские изделия	30			0,2	0	24	97	0
	Итого полдник				30,36	20,88	81,46	669,56	15,92
	Всего за день				60,13	48,56	242,56	1657,56	63,25
	Восьмой день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1/2 шт			2,54	2,3	0,14	32	0
185	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	202			4,59	4,9	26,32	168	0
	Крупа пшеничная		24	24					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	96	1,43
	Какао		1,2	1,2					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	35/8/15г			4,73	6,88	14,56	139	0,07
	Хлеб пшеничный		35	35					
	Масло сливочное		8	8					
	Сыр		16,1	15					
	Итого завтрак				15,53	17,27	56,84	435	1,5
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
33	Свёкла отварная	35			0,007	0	0,009	17	0,11
	свёкла до 01.01		45	35					
	с 01.01		48	35					
135-2004	Суп из овощей	206			1,8	3,5	9,9	79	5,03
	Картофель с 01.09 по 31.10		53,6	40					
	с 01.11 по 31.12		57,2	40					
	с 01.01 по 28-29.02		61,6	40					
	с 01.03		66,7	40					
	молодой		50	40					
	Капуста белокочанная		20	13					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Морковь свежая до 01.01		10,4	8					
	с 01.01		10,6	8					

	Зелёный горошек консервированный		9,8	6,4					
	Масло растительное		3	3					
	Сметана		6	6					
301	Птица тушеная	100			11	9,1	2,9	138	0,01
	Бройлер-цыпленок		120	55					
	Масса отварной птицы			45					
	Морковь до 01.01		12	9,6					
	с 01.01		12,8	9,6					
	Лук репчатый		9	7,6					
	Томатное пюре		2	2					
	Мука пшеничная		2	2					
	Масло растительное		2	2					
315	Рис отварной	145			3,3	5	33,8	193	0
	Рис		50	50					
	Масло сливочное		6	6					
372	Компот из свежих яблок	180			0,1	0,1	21,5	88	1,5
	Свежие яблоки		40	40					
	Сахар		13	13					
	Кислота лимонная		0,18	0,18					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				19,507	18,3	84,209	602	6,65
	Полдник уплотнённый								
41	Салат из свежей моркови	50			0,55	0,04	5,1	27	2,13
	Морковь свежая до 01.01		57,2	46,6					
	с 01.01		62,6	46,6					
	Сахар		2,2	2,2					
	Масло растительное		1,2	1,2					
235	Пудинг из творога	128			15,1	10,6	24,2	306	0,23
	Творог		100	98					
	Крупа манная		10,5	10,5					
	Яйца		1/7шт	5,7					
	Сахар		10,5	10,5					
	Виноград сушёный (изюм)		11	11					
	Масло сливочное		2,6	2,6					
	Сухари панировочные		3	3					
	Пересчёт на хлеб пшеничный		7						
	Сметана		3	3					
354	Соус сметанный (сладкий)	35			0,4	1,5	1,75	47	0,01
	Сметана		7,9	7,9					
	Мука пшеничная		2,3	2,3					
	Сахар		1,4	1,4					
	Вода		25	25					
392	Чай с сахаром	180			0,06	0,02	9,99	21	0,03
	Чай		0,6	0,6					

	Сахар		6	6					
469	Булочка домашняя	50			4,07	8,4	31,28	217	0
	Мука пшеничная		32	32					
	Сахар		8	8					
	Масло сливочное		7	7					
	Масло растительное		3	3					
	Яйца		3/40шт	3					
	Дрожжи		0,22	0,22					
	Апельсины свежие	100			0,9	0,2	8,1	43	60
	Итого полдник				21,08	20,76	80,42	661	62,4
	Всего за день				56,617	56,33	232,169	1741	72,55
	Девятый день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1/2 шт			2,54	2,3	0,14	32	0
185	Каша молочная из смеси круп ("Дружба") с маслом	202			2,13	3,89	27,45	154	0
	Крупа рисовая		12	12					
	Крупа пшённая		12	12					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
395	Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Кофейный напиток		2,4	2,4					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	25/8/15г			4,73	6,88	14,56	159	0,07
	Хлеб пшеничный		25	25					
	Масло сливочное		8	8					
	Сыр		16,2	15					
	Итого завтрак				12,25	15,48	56,51	436	1,24
	Второй завтрак								
	Груши свежие	100			0,4	0,3	10,3	47	5
	Обед								
33	Салат из свёклы	50			0,72	3,1	4,2	46	4,8
	свёкла до 01.01		61,1	47					
	с 01.01		65,6	47					
75	масло растительное Рассольник домашний	222	3	3	1,7	4,1	11,8	91	9,5
	Капуста белокочанная		20	16					
	Картофель с 01.09 по 31.10		80	60					
	с 01.11 по 31.12		86	60					
	с 01.01 по 28-29.02		92	60					

	с 01.03		100	60					
	молодой		75	60					
	Морковь до 01.01		10	8					
	с 01.01		10,6	8					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Огурцы консервированные		22	12					
	Масло растительное		2	2					
	Сметана		6	6					
	Говядина на кости		35	24,5					
35/8	Суфле из печени	100			20,13	6,88	2,75	153,75	4,41
	Печень говяжья	66,4 (83%)	132,5	110					
	Масло сливочное	В 75г (56,6%)	2,5	2,5					
	Яйца		1/2	20					
	Мука пшеничная		2,5	2,5					
	Молоко свежее		30	30					
349	Соус сметанный с томатом	30			0,44	2,12	3,77	24	71
	Бульон или вода		22	22					
	Мука пшеничная		2,2	2,2					
	Томатное пюре		3	3					
	Сметана		7,5	7,5					
317	Макаронные изделия отварные	175			5,68	4,36	27,25	243	0
	Макаронные изделия		60	60					
	Масло сливочное		5	5					
382	Кисель из сока	180			0,5	0,05	27,18	111	0,99
	Сок фруктовый или ягодный		56	56					
	Сахар		12	12					
	Кислота лимонная		0,27	0,27					
	Мука картофельная (крахмал)		9	9					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				32,47	21,21	93,05	755,75	90,7
	Полдник уплотненный								
20	Салат из белокочанной капусты	50			0,7	2,5	4,6	43	16,2
	Капуста белокочанная		51,1	40					
	Морковь свежая до 01.01		6,2	5					
	с 01.01		6,7	5					
	Сахар		2,2	2,2					
	Кислота лимонная		0,14	0,14					
	Масло растительное		2,7	2,7					
97	Биточки рыбные	100			12,7	4,5	9,2	128	0,4
	Рыба		108	75					
	Хлеб пшеничный		17,5	17,5					
	Молоко или вода (+)		10	10					

	Яйца		2/13 шт	6,15					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		2	2					
321	Пюре картофельное	160			3,3	5,12	21,76	146	19,23
	Картофель с 01.09 по 31.10		182	137					
	с 01.11 по 31.12		196	137					
	с 01.01 по 28-29.02		210	137					
	с 01.03		228	137					
	молодой		171	137					
	Молоко свежее		26	26					
	Масло сливочное		3,4	3,4					
393	Чай сладкий с лимоном	180/7			0,12	0,02	10,2	29	2,83
	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
	Лимоны свежие		8	7					
	Хлеб пшеничный	20			1,6	0,2	9,7	47	0
	Кондитерские изделия	20			1,5	12,2	25	217	0
	Итого полдник				19,92	24,54	80,46	610	38,66
	Итого за день				65,04	61,53	240,32	1848,75	135,6
	Десятый день								
	Завтрак								
213	Яйца варёные	1шт.			5,08	4,6	0,28	63	0
168	Каша манная молочная с маслом	202			4,52	4,07	35,46	197	0
	Крупа манная		24	24					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		4	4					
	Масло сливочное		2	2					
397	Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	107	1,43
	Какао		1,2	1,2					
	Молоко свежее		115	115					
	Сахар		6	6					
1	Бутерброд с маслом сливочным	35/8г			2,4	4,33	14,5	128	0
	Хлеб пшеничный		35	35					
	Масло сливочное		8	8					
	Итого завтрак				15,67	16,19	66,06	495	1,43
	Второй завтрак								
	Сок фруктовый или ягодный	100			0,5	0	10,7	43	2
	Обед								
10	Салат из зелёного горошка	50			1,3	3,6	4,1	41	6,7
	Зелёный горошек консервированный		73,3	46,9					
	Масло растительное		2,6	2,6					
	Лук репчатый		0,6	0,48					
56	Борщ с картофелем	220			1,3	3,9	8,7	75	8,4

	Свёкла до 01.01		41	32					
	с 01.01		44	32					
	Картофель с 01.09 по 31.10		53	40					
	с 01.11 по 31.12		57	40					
	с 01.01 по 28-29.02		62	40					
	с 01.03		67	40					
	Морковь до 01.01		12,6	10					
	с 01.01		13,3	10					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Томатное пюре		6	6					
	пересчёт на овощи		13						
	Масло растительное		3	3					
	Говядина на кости		30	21					
	Сахар		0,5	0,5					
	Сметана		6	6					
282	Шницель рубленый	70			12,44	9,24	12,56	162	12
	Говядина на кости		70	51,3					
	Хлеб пшеничный		12,8	12,8					
	Молоко или вода		16	16					
	Мука пшеничная		4	4					
	Масло растительное		1	1					
137	Рагу овощное	180			3,23	7,3	19	154	15,3
	Картофель с 01.09 по 31.10		96	72					
	с 01.11 по 31.12		103	72					
	с 01.01 по 28-29.02		111	72					
	с 01.03		120	72					
	молодой		90	72					
	Морковь свежая до 01.01		54	43					
	с 01.01		57	43					
	Лук репчатый		18	15					
	Капуста белокочанная		46	37					
	Масло сливочное		4,8	4,8					
	Сметана		12	12					
	Мука пшеничная		3,6	3,6					
376	Компот из смеси сухих фруктов	180			0,03	0,02	25	102	0,36
	Смесь сухих фруктов		18	18					
	Сахар		10	10					
	Хлеб ржаной	50			3,3	0,6	16,1	87	0
	Итого обед				21,6	24,66	85,46	621	42,76
	Полдник уплотнённый								
42	Салат из моркови с изюмом	50			1,07	4,4	5,2	32	1,24
	Морковь свежая до 01.01		57,2	46,5					
	с 01.01		62,2	46,5					

	Изюм		2,2	2,2					
	Масло растительное		1,2	1,2					
236	Пудинг из творога с рисом	120			17,68	11,93	22,7	269	0,22
	Творог		91,2	90					
	Крупа рисовая		17	17					
	Яйца		1/5шт	8					
	Сахар		8,4	8,4					
	Масло сливочное		3	3					
	Сметана		3	3					
351	Соус молочный сладкий	40			1	0,23	6,7	50	0,17
	Молоко свежее		20	20					
	Масло сливочное		1,8	1,8					
	Мука пшеничная		1,8	1,8					
	Сахар		3,2	3,2					
392	Чай с сахаром	180			0,06	0,02	9,99	21	0,03
	Чай		0,6	0,6					
	Сахар		6	6					
466	Сдоба обыкновенная	50			3,88	2,36	26,15	141	0
	Мука пшеничная		35,6	35,6					
	Сахар		3,7	3,7					
	Масло сливочное		1	1					
	Масло растительное		3	3					
	Яйца (для смазки)		1/30шт	1					
	Дрожжи		0,15	0,15					
	Апельсины свежие	100			0,9	0,2	8,1	43	60
	Итого полдник				24,59	19,14	78,84	556	61,66
	Всего за день				62,36	59,99	241,06	1715	107,85

Приложение 3
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

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

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	240	270
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	40	50
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
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	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**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

**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.

**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
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	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
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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 (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (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

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	ФИО работника	Должность	Месяц/дни 20 г.						
			1	2	3	4	5

Зд — здоров

От — отстранен от работы

О — отпуск

В — выходной

б/л — больничный лист

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

Дата	Время	Влажность воздуха в помещении		
		Показания сухого термометра	Показания увлажненного термометра	Относительная влажность (%)

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОУ

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	15%
	ужин	25%

Прошито и пронумеровано

64 листов

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13»

Г.Ю. Фомина /Г.Ю. Фомина/

«16» 10 2011 г.

