

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 27»

ПРИКАЗ

«23» декабря 2020 г. №335

**Об утверждении
Положения «Об организации питания воспитанников МБДОУ №27»**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников МБДОУ № 27, в связи с утверждением Новых Санитарных правил и Норм для ДОУ с 01.01.2021 г., в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении 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 г. № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, на основании Протоколов от 23 декабря 2020 г.: Общего собрания работников и Совета МБДОУ №27,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести Положение «Об организации питания воспитанников МБДОУ №27» с 01.01.2021 г.(Приложение).
2. Положение «Об организации питания воспитанников МБДОУ №27», действовавшее ранее, с 01.01. 2021 г. считать недействительным.
3. Сотрудникам МБДОУ 327, участвующим в контроле и организации питания воспитанников МБДОУ №27, с 01.01.2021 г. руководствоваться данным Положением.
4. С данным Приказом и Положением делопроизводителю ознакомить всех работников МБДОУ №27, участвующих в контроле и организации питания воспитанников МБДОУ №27 в срок по 23.12.2020 г.
5. Контроль исполнения Приказа оставляю за собой.

Заведующим МБДОУ №27

М.Н. Годенкова

С Приказом ознакомлены:

Тимофеева М.М. 23.12.2020

Беглова Н.М. 23.12.20

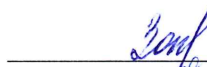



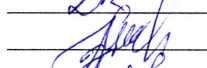
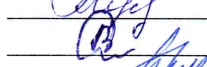
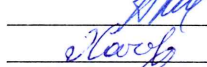






Горбачева Е.Л. 23.12.20

Сулова О.А. 23.12.2020

Ягнакова Т.В. 23.12.2020

Мочалина Г.П. 23.12.2020

Карымова И.Р. 23.12.2020

 Захаркина А.В. 23.12.2020г.
 Сергеева И.М. 23.12.2020
 Комкина Н.С. 23.12.2020г.
 Грикина О.Ю. 23.12.2020
 Деревскова А.О. 23.12.2020
 Шарипова Г.М. 23.12.2020г.
 Дудаева А.Х. 23.12.2020г.
 Арама Д.О. 23.12.2020
 Хуснулина О.У. 23.12.2020
 Вдовкина Е.В. 23.12.2020г.
 Писарева Е.В. 23.12.2020г.
 Хачатурян Е.А. 23.12.2020г.
 Шмелёва А.С. 23.12.2020г.

Исп. Белоусова А.А. 31643

БАА 13

1 - дело

5 - админ. копии

6 - группы копии

1 - пиццеблок копия

Утверждено:
Приказом заведующего МБДОУ №27
от 23.12.2020 № 335

ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания воспитанников
МБДОУ № 27»

Рассмотрено:
на Общем собрании работников
от 23.12.2020 г.

Согласовано:
с Советом
МБДОУ №27
от 23.12.2020 г.

Раздел I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение «Об организации питания воспитанников МБДОУ №27» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 27» (далее – МБДОУ) и порядок организации питания воспитанников в условиях МБДОУ.
- 1.3. Информация о порядке организации питания воспитанников в МБДОУ размещается в Уголке потребителя (сведения о поставщиках основных продуктов, ежедневное меню с указанием наименования отрезка приема пищи, наименования блюд, рекомендациями на ужин).
- 1.4. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.
- 1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:
 - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - формирование навыков пищевого поведения.
- 1.6. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ

- 2.1. Воспитанники МБДОУ получают питание в зависимости от времени пребывания в МБДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности населения, состояние здоровья детей, а также соответствие рекомендуемому ассортименту основных пищевых продуктов для использования в питании воспитанников в МБДОУ (Приложение 1).
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, находящихся в МБДОУ, необходимо пользоваться Приложением 2.
- 2.3. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%.
- 2.4. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим МБДОУ, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в МБДОУ. Питание должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии (Приложение 3).
- 2.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня (Приложение 4).
- 2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, крупы, хлеб, растительное и сливочное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и др.) должны входить в меню 2-3 раза в неделю.
- 2.7. При организации питания воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда диетического питания. Данные о воспитанниках с рекомендациями врача по диетическому питанию имеются в группах,
- 2.8. на пищеблоке, у медицинской сестры. На основании данных о количестве воспитанников с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПин 2.3/2.4.3590-20 Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 5). При этом замена

продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

- 2.10. На основании утвержденного меню составляется ежедневное меню на выдачу продуктов питания установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке. Для воспитанников разного возраста должны соблюдаться массы порций приготавливаемых блюд и калорийность (Приложение 6).
- 2.11. Ежедневное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке
- 2.12. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных группах и на раздаче, с указанием наименования отрезка приема пищи, наименования блюд, стоимости рациона, рекомендации на ужин.
- 2.13. При необходимости внесения изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) оформляется документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям муниципального контракта или договора). Внесенные в ежедневное меню изменения заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в ежедневном меню не допускаются.
- 2.14. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологических процессам приготовления блюд.
- 2.15. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные 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 поваренная пищевая йодированная соль.
- 2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приёмоного контроля бракеражной комиссией (согласно Положению «О бракеражной комиссии» и Приказу заведующего МБДОУ (Приложение 7). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в ежедневном меню. При нарушении

технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- 2.17. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. При использовании кипяченой питьевой воды необходимо соблюдение следующих условий:
- кипятить воду необходимо 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется МБДОУ в произвольной форме.
- 2.18. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 2.19. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, пирожки и др. должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.
- 2.20. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.
- 2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, запрещённых СанПиН 2.3/2.4.3590-20, использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили, мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедшей ветеринарный контроль. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведён в Приложении 8.
- 2.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их

сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

- 2.23. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок МБДОУ должен осуществляться 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции, либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное Приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года (Приложение 9). Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

- 2.24. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.25. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.
- 2.26. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.27. В целях контроля риска 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 носителях и влажности - в складских помещениях (Приложение 10).
- 2.28. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевое) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

- 2.29. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.
- 2.30. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.31. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое технологическое оборудование.
- 2.32. Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для получения подвергаются уборке после каждого использования, генеральную уборку пищеблока проводят по утвержденному графику.
- 2.33. Работники пищеблока 1 раз в год проходят медицинский осмотр и обследование, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.34. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников (поваров и младших воспитателей), связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 11). Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников с подозрением на вирусные и инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.35. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.36. Ежедневно техник - технолог ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.
- 2.37. В случае снижения численности воспитанников продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад в МБДОУ по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, сок, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по ежедневному меню для приготовления обедов, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо птицы, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

- 2.38. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

- 3.1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа или договора в порядке, установленном законодательством РФ.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования качества продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.
- 3.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтоб обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требования необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.6. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания воспитанников и графиком работы МБДОУ. Поставка продуктов питания производится во время, когда в МБДОУ присутствует персонал, ответственный за приёмку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учётом этого график завоза продуктов в МБДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приёмки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

Раздел IV. Контроль организации питания воспитанников

- 4.1. В МБДОУ обеспечивается контроль формирования рациона и соблюдения условий организации питания воспитанников.
- 4.2. Контроль соблюдения условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.3. Система контроля формирования рациона питания воспитанников предусматривает:
 - обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, овощных, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а так же овощей и фруктов – в соответствии с примерным 10-дневным меню и ежедневным меню;
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
 - обеспечение качества поступающих продуктов, условий хранения и соблюдения сроков реализации;
 - обеспечение мероприятий по контролю соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания воспитанников МБДОУ с предоставлением отчетов в Управление образования (Приложение 12).
- 4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля формирования рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа использованного набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- 4.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, систематически должны проводиться ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием

справочников продуктов химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

- 4.6. Руководитель МБДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания воспитанников.
- 4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).

Раздел V. Отчетность и делопроизводство

- 5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников на основании отчетов, полученных от техника – технолога МБДОУ.
- 5.2. Ежемесячно отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся на комиссии по организации питания.
Не реже одного раза в год отчет по питанию доводится до всех участников образовательного процесса посредством размещения его в отчете по самообследованию.
- 5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

(Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29

21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

(Приложение № 10, таб. 3, к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Распределение в процентном соотношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Примечания из СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

(Приложение № 10, таб. 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

**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 (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 4
к Положению «Об организации питания
воспитанников МБДОУ № 27»

(Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	№ рецептур ы
			Белки	Жиры	Угле - воды		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
второй завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
второй завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

(Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20)

**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 питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое 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		

(Приложение № 9, таб. 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20)

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

(Приложение № 9, таб. 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20)

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

ПОЛОЖЕНИЕ «О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ»

I. Общие положения

- 1.1. В целях осуществления контроля правильной организации питания воспитанников, требований СанПиН 2.3/2.4.3592 - 20 в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия (далее - комиссия).
- 1.2. Комиссия в работе взаимодействует с администрацией МБДОУ, родительским комитетом Советом МБДОУ, и т.п.
- 1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, технологическими картами, сборниками рецептов.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 1.4. Комиссия создается Приказом заведующего МБДОУ.
- 1.5. Комиссия состоит из не менее 3 членов. Состав комиссии: председатель - заведующий МБДОУ; члены комиссии: техник-технолог, шеф-повар или лица их замещающие.
- 1.6. В случае необходимости в состав комиссии могут быть включены другие сотрудники МБДОУ, приглашенные специалисты.
- 1.7. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением.

III. Полномочия бракеражной комиссии

- 1.8. Комиссия проводит органолептическую оценку готовой пищи.
- 1.9. Органолептическая оценка проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии блюд в соответствии с методикой органолептической оценки пищи (выписка из методических рекомендаций «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях» от 13 марта 1987 г. № 11-4/6-33).

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного

цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.

3.3. Результаты бракеража заносятся в «Журнал бракеража готовой бракеражной продукции» (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Таблица 1

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(рекомендуемый образец)

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

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

3.4. В случае выявления нарушений технологии приготовления пищи, несоответствия органолептических показателей комиссия снимает с реализации блюда и кулинарные изделия, направляет их на доработку, а при необходимости на лабораторное исследование.

Приложение 8
к Положению «Об организации питания
воспитанников МБДОУ № 27»

(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

**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.

(Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
(рекомендуемый образец)

и уп я во ук т	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 10
к Положению «Об организации питания
воспитанников МБДОУ № 27»

(Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

ЯНВАРЬ 202_ г.

Дни	Температура (° С)	Влажность (%)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
...		
30		

(Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20)

Гигиенический журнал (сотрудники)

Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должнос ть	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственны м лицом) (допущен/отст ранен)	Подпись медицинского работника (ответственно го лица)

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

** Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующего МБДОУ № 27
от ___ г. № ___

ПРОГРАММА
контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

I. Пояснительная записка

Программа контроля соблюдения санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания разработана на основании Федерального закона от 30.03.1999г. № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - Программа).

Целью Программы является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса путем должного выполнения санитарных правил, проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением при организации питания воспитанников МБДОУ.

Программа определяет порядок организации и проведения мероприятий контроля при организации питания воспитанников МБДОУ.

Сотрудники МБДОУ в соответствии с осуществляемой деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства при организации питания воспитанников в МБДОУ:

- проводить санитарно-противоэпидемические мероприятия;
- обеспечить безопасность выполнения работ, а так же блюд детского питания при их производстве, хранении и реализации.

II. Требования к разработке Программы

2.1 Программа составляется в произвольной форме и включает следующие данные:

- перечень официально изданных санитарных правил, методик в соответствии с осуществляемой деятельностью по организации питания воспитанников в МБДОУ;
- перечень должностных лиц, на которых возложены функции контроля при организации питания воспитанников в МБДОУ;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, аттестации, деятельность которых связана с производством, хранением, реализацией пищевых продуктов;

- перечень мероприятий, методов контроля при производстве блюд детского питания, их хранении и реализации;
- перечень объектов, точек отбора, периодичности проведения внутреннего лабораторного контроля работы пищеблока при организации питания воспитанников в МБДОУ (Приложение А);
- перечень форм учета и отчетности при организации питания воспитанников в МБДОУ (Приложение Б, Приложение В);
- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства блюд детского питания, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МБДОУ;
- перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания воспитанников МБДОУ.

III. Порядок и организация проведения внутреннего лабораторного контроля

3.1 Внутренний лабораторный контроль соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации работы пищеблока проводится в соответствии с осуществляемой деятельностью по организации питания воспитанников МБДОУ.

3.2 Целью внутреннего лабораторного контроля работы пищеблока является обеспечение безопасности вредного влияния объектов внутреннего контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и осуществления контроля за их соблюдением.

3.3 Объектами внутреннего лабораторного контроля является оборудование пищеблока, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места пищеблока, используемые для выполнения работ, а так же сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, используемая при организации питания воспитанников в МБДОУ.

3.4. Лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологии их производства, других объектов пищеблока проводятся с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований работы пищеблока при проведении внутреннего лабораторного контроля определяется заведующим МБДОУ с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики пищеблока МБДОУ.

Приложение А
к Программе контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

**Проведение внутренних лабораторных исследований работы пищеблока
при организации питания в МБДОУ**

_____ 20 __ г.

Вид исследования	Объект исследования	Дата проведения исследования	Наименование исследуемого материала	Результаты исследования
Микробиологические исследования				
Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП	Посуда, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Микробиологические исследования готовой пищи	Вторые блюда, гарниры			
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, тара, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Санитарно-химические исследования				
Калорийность готовых блюд	Первые, вторые, третьи блюда, гарниры			
Контроль проводимой витаминизации	Компоты, напитки			
Вода питьевая кипяченая (цветность, мутность, железо)	Из электротитана пищеблока, групповых			
Другие исследования				

Приложение Б
к Программе контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

**Отчет о проведении лабораторных исследований
при организации питания в МБДОУ**

_____ 20 __ г.

Вид исследования	Объект исследования	Дата проведения исследования	Наименование исследуемого материала	Результаты исследования
Микробиологические исследования				
Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП	Посуда, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Микробиологические исследования готовой пищи	Вторые блюда, гарниры			
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, тара, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Санитарно-химические исследования				
Калорийность готовых блюд	Первые, вторые, третьи блюда, гарниры			
Контроль проводимой витаминизации	Компоты, напитки			
Вода питьевая кипяченая (цветность, мутность, железо)	Из электротитана пищеблока, групповых			
Другие исследования				

Заведующий МБДОУ

Техник-технолог МБДОУ

Приложение В
соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

(Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Ведомость контроля рациона питания

с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

Режим питания: 4-х разовое

Возрастная категория: с 3 до 7 лет

№ П / П	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного ребёнка										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)		
1.	Молоко, молочная и кисломолочная продукция															
2.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)															
3.	Сметана															
4.	Сыр															
5.	Мясо 1-й категории															
6.	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)															
7.	Субпродукты (печень, язык, сердце)															
8.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое															
9.	Яйцо, шт.															
10.	Картофель															
11.	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г															
12.	Фрукты свежие															
13.	Сухофрукты															
14.	Соки фруктовые и овощные															
15.	Витаминизированные напитки															
16.	Хлеб ржаной															
17.	Хлеб пшеничный															
18.	Крупы, бобовые															
19.	Макаронные изделия															
20.	Мука пшеничная															
21.	Масло сливочное															
22.	Масло растительное															
23.	Кондитерские изделия															
24.	Чай															
25.	Какао-порошок															
26.	Кофейный напиток															
27.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае															

	использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)														
28.	Дрожжи хлебопекарные														
29.	Крахмал														
30.	Соль пищевая поваренная йодированная														

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника: _____ / _____ / «__» _____ 202__ г.

Подпись заведующего МБДОУ: _____ / _____ / «__» _____ 202__ г.

Подпись ответственного лица за организацию питания: _____ / _____ / «__» _____ 202__ г.