



УТВЕРЖДЕНО:

Руководитель обособленного  
структурного подразделения  
МКОУ «Тальменская СОШ №6»  
МКДОУ «Тальменский д/с №2»  
А.А.Зенченко  
Приказ № 06 от 18.01.2021г.

## Положение

об организации питания воспитанников в обособленном структурном подразделении  
МКОУ «Тальменская СОШ №6» МКДОУ «Тальменский д/с № 2»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 Федерального Закона № 273-ФЗ от 26.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 1 сентября 2020 года; Федеральным законом No 44-ФЗ от 05.04.2013 с изменениями на 30 декабря 2020 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»; Федеральным законом №223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ и услуг отдельными видами юридических лиц»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утвержденных приказом Министерства здравоохранения социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки России № 231н/178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом учреждения.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в обособленном структурном подразделении МКОУ «Тальменская СОШ №6» МКДОУ «Тальменский д/с № 2» являются:

-создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания воспитанников образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в обособленном структурном подразделении МКОУ «Тальменская СОШ №6» МКДОУ «Тальменский д/с № 2» (далее: детский сад) и документацию.

## **2. Организация питания**

- 2.1. Организация питания воспитанников возлагается на детский сад, осуществляющие образовательную деятельность.
- 2.2. Закупка и поставка продуктов питания в детском саду осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за счет средств платы родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход в детском саду, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) воспитанников по плате за присмотр и уход.
- 2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основным 10-ти дневным меню.
- 2.4. Питание воспитанников осуществляется согласно утвержденным нормам для детей от 2-х до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет с учетом времени их пребывания в детском саду.
- 2.4.1. Для детей, находящихся на 12-часовом пребывании организуется четырехразовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник).
- 2.5. В детском саду в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
- 2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
- 2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
- 2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания.

2.5.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.6. Руководитель детского сада назначает ответственных лиц за:

2.6.1. планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;

2.6.2. своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;

2.6.3. своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

2.6.4. исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

2.6.5. приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль детского сада»:

2.6.6. органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);

2.6.7. контроль целостности упаковки;

2.6.8. контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

2.6.9. контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

2.6.10. соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

2.6.11. соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом детского сада;

2.6.12. санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

2.6.13. правильностью отбора и хранения суточных проб;

2.6.14. порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.

2.6.15. ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 44-ФЗ ст.41,58,94:

2.6.15.1. ежедневного меню-требования установленного образца;

2.6.15.2. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

2.6.15.3. журнал бракеража готовой пищевой продукции;

2.6.15.4. журнал учета температурного режима холодильного оборудования; 2.6.15.5.

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

2.6.15.6. гигиенический журнал (сотрудники);

2.6.15.7. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

2.6.15.8. расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.7. Организация питания в детском саду должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.8. Основное десятидневное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в детском саду для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-

х лет до 7 лет), включающее основное меню установленной формы (согласно приложению №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Детского сада.

2.9. На основании утвержденного Основного десятидневного меню в детском саду ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 №173н) с указанием выхода блюд для воспитанников с 2 до 3 и с 3 до 7 лет. Количество воспитанников, отражаемых в меню-требовании, устанавливается на основании ежедневного мониторинга фактического присутствия детей на завтрак и ужин. Ежедневно на пищеблоке рассчитывается убавка или прибавка продуктов. Продукты выдаются или сдаются на склад по накладной.

2.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.11. Для правильной организации питания воспитанников в детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

2.11.1. приказ и положение об организации питания;

2.11.2. приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;

2.11.3. сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);

2.11.4. договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

2.11.5. основное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

2.11.6. меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 2 лет до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);

2.11.7. ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; 2.11.8. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.11.9. журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.11.10. журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.11.11. гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.11.12. книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

2.11.13. журнал отбора суточных проб;

2.11.14. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.12. При поставке продуктов питания в детский сад, предприятие-поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое

заклучение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы No 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПиН).

2.13. Организация питания воспитанников в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) воспитанников о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в детском саду. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема.

2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал детского сада проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### **3. Контроль организации питания**

3.1. Контроль организации питания в детском саду осуществляют: руководитель детского сада, медицинский работник КГБУЗ «Тальменская ЦРБ», курирующая детский сад; бракеражная комиссия по приказу, члены общественного родительского контроля по согласованию с руководителем образовательной организации.

**Приложение 1**  
к положению об организации питания  
воспитанников

**Гигиенический журнал сотрудников**

№ п/ п	Дата	ФИО работника	Должност ь	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инф.заболеваний у сотрудника (члена семьи)	Подпись сотрудника об отсутствии заболевании верхней дых.путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра мед. работником (	Подп мед. рабо (отв енно лица
--------------	------	------------------	---------------	--	---	---	--

## Приложение 2

к положению об организации питания  
воспитанников в

**Таблица**  
**замены продуктов по белкам и углеводам**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключит
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронь,	70	7,5	0,9	48,7	

Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	

Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	

Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					



Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог	30	5,0	2,7	0,4	

полужирный					
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**Приложение 3**  
к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

**Технологическая карта**

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход:</b>		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин / мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

#### Приложение 4

к положению об организации питания  
воспитанников в

#### Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 2 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
<b>Завтрак</b>		
Каша, овощное блюдо	165	200
Хлеб пшеничный с маслом (с сыром)	30 / 5 (5)	40 / 7 (7)
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150	180
<b>Итого</b>	<b>350 (355)</b>	<b>427 (434)</b>

<b>Обед</b>		
Салат, закуска	30	50
Первое блюдо	150	200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	40	60
Гарнир	80	100
Третье блюдо (напиток)	150	180
Хлеб ржаной	40	50
<b>Итого</b>	<b>490</b>	<b>640</b>
<b>Полдник</b>		
Кефир, молоко	160	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	40	50
<b>Итого</b>	<b>200</b>	<b>250</b>

*Приложение 5*

к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

**Журнал  
бракеража готовой кулинарной продукции**

<b>Дата и час изготовлени я блюда</b>	<b>Время снятия бракера жа</b>	<b>Наименовани е блюда, кулинарного</b>	<b>Результаты органолептичес кой оценки и степени готовности блюда, кулинарного</b>	<b>Разрешение к реализации блюда,</b>	<b>Подписи членов бракеражно й</b>	<b>Примечан ие</b>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## **Приложение 6**

к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

### **Пищевые продукты,**

#### **которые не допускается использовать в питании детей**

##### **1. Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

##### **2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

##### **3. Консервы:**

- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

##### **4. Пищевые жиры:**

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

##### **5. Молоко и молочные продукты:**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас".

#### 6. Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

#### 7. Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

#### 8. Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые
- продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

**Приложение 7**

к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

**Журнал  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,  
поступающих на пищеблок**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок Реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Прим

Примечание:

Указываются факты списания, возврата продуктов и др.



**Приложение 8**

к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

**Журнал**

**учета температурного режима в холодильном оборудовании**

№	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: в °					
		1	2	3	4	5	6

**Приложение 9**

к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

### Гигиенический журнал (сотрудники)

№	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц/дни:							
п/п										
1.										
2.										

**Приложение 10**

к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

**Основное меню**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>НЕДЕЛЯ 1 День 1</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за первый день:</i>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй день:</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период</b>							

**Приложение 11**

к положению об организации питания  
воспитанников в детском саду

**Рекомендуемые суточные наборы  
продуктов для организации питания детей в детском саду  
1 ребенка/сутки)**

(г, мл, на

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 – 3 года	3 - 7 лет	1 - 3	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2.5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды)сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

- при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
- доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
- % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в детском саду, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
- количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-
- 10%;

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

## Приложение 12

к положению об организации питания

воспитанников в детском саду

### Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов

для использования в питании детей в детском саду

#### 1. Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

#### 4. Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

#### 5. Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

#### 6. Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с

- минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

#### 7. Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

#### 8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

#### 11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

#### 12. Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.