

ПРИНЯТО

Протокол заседания педагогического совета  
МБДОУ "Полянский детский сад  
"Родничок" общеразвивающего вида"  
от 30.08.2021г. №\_1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МБДОУ  
"Полянский детский сад "Родничок"  
общеразвивающего вида"  
Гребенкиной А.А.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в**  
**МБДОУ «Полянский детский сад «Родничок»**  
**общеразвивающего вида»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, 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, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

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, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДООУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДООУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. 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, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в ДООУ осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия общественного питания).

## 2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### 3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ДООУ 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 ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, 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. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ 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, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
  - 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 должны соответствовать 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 должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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 должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ.

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

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, 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) должны сохраняться 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. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

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. 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 носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в Приложении 12).

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## 6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ДООУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 3).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объём блюд для каждой возрастной группы
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ .

6.11. 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 должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. 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 шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

## 7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должен проводить 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 должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

7.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.5. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).

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

7.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.9. 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 рубленным 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.

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.11. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

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

7.12. 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.

7.13. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.16. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.17. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.18. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## 8. Организация питьевого режима в ДООУ

8.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно питьевой водой, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.1.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, 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 необходимо проводить не реже, чем через 3 часа, при карантине через 2 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 организацией в произвольной форме.

## 9. Финансирование расходов на питание воспитанников

9.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

9.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

## 10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.2. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

10.4. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

10.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): 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); положения по питанию

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10.7. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

## 11. Документация

11.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;

- Положение о контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;

- договоры на поставку продуктов питания;

- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы 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);

- Журнал учета посещаемости детей;

- 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 генеральной уборки;
- 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

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

### График раздачи пищи

|          | <i>ЗАВТРАК</i> | <i>2-ой ЗАВТРАК</i> | <i>ОБЕД</i> | <i>УЖИН/полдник</i> |
|----------|----------------|---------------------|-------------|---------------------|
| 1мл.гр.  | 8ч.30 м.       | 10ч. 30м.           | 12ч.00м.    | 15ч.30м.            |
| 2мл.гр.  | 8ч.35м.        | 10ч. 30м.           | 12ч.10м.    | 15ч.40м.            |
| ср.гр    | 8ч.40м.        | 10ч. 40м.           | 12ч.20м.    | 15ч.45м.            |
| ст.гр.   | 8ч.45м.        | 10ч.45м.            | 12ч.30м.    | 15ч.50м.            |
| подг.гр. | 8ч.55м.        | 10ч.50м.            | 12ч.45м.    | 16ч.00м.            |

# **ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ 1-ЫЙ ДЕНЬ**

| №<br>реце<br>птур                        | Прием пищи,<br>наименование<br>блюда | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г) |           |              | Энергет<br>ическая<br>ценность |
|------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------|--------------|--------------------------------|
|                                          |                                      |                 | белки                | жиры      | углевод<br>ы |                                |
| <b><u>Завт<br/>рак</u><br/>1<br/>92</b>  | Манная молочная<br>каша              | 150/200         | 2,4 /3,8             | 3,8/3,9   | 19,2/25,7    | 154,8/206<br>,3                |
| 394                                      | Чай с молоком                        | 150/180         | 2,65/2,7             | 2,33/2,4  | 11,3/14,3    | 77/89                          |
| 1                                        | Бутерброд с маслом                   | 30/30<br>10/10  | 3,3/3,7              | 8,6/9,5   | 19,6/21,9    | 178/204                        |
|                                          | <i>итого за завтрак</i>              | 350/400         |                      |           |              |                                |
| <b><u>Завт<br/>рак</u><br/>2<br/>401</b> | снежок                               | 130             | 2.2                  | 0,6       | 24,4         | 11,4                           |
| <b><u>Обед</u><br/>66</b>                | Щи на мясном б-не<br>со сметаной     | 150/180         | 1,4/1,5              | 3,9/4,8   | 6,6/8,2      | 67,8/84,7                      |
| 277                                      | Гуляш из говядины                    | 50/70           | 6,4/7,5              | 5,1/6,0   | 1,6/2,0      | 78,7/94,5                      |
| 313                                      | Гречка отварная с<br>маслом          | 110/130         | 3,6/4,8              | 5,4/7,2   | 36,7/48,8    | 209/279                        |
| 53                                       | Кабачковая икра                      | 40/50           | 0,4/0,5              | 2,35/2,82 | 2,95/3,54    | 41,5/43,8                      |
| 376                                      | Компот из<br>с/фруктов               | 150/180         | 0,3/0,4              | 0,01/0,02 | 20,8/27,8    | 84,8/114,<br>0                 |
|                                          | Хлеб ржаной                          | 40/50           | 2,3/3,3              | 0,4/0,6   | 12,5/16,7    | 65/87                          |
|                                          | <i>итого за обед</i>                 | 450/600         |                      |           |              |                                |

## **«УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА**

|     |                               |         |          |                |                |         |
|-----|-------------------------------|---------|----------|----------------|----------------|---------|
| 368 | Фрукт                         | 140     | 1,9      | 0,6            | 26,4           | 114     |
| 206 | Макароны<br>отварные с сыром  | 150/200 | 9,2/11,1 | 10,01/10,<br>2 | 22,7/31,7      | 218/264 |
| 395 | Кофейный напиток<br>с молоком | 180/200 | 3,2/3,7  | 2,72/3,19      | 12,9/15,8<br>2 | 89/107  |
|     | Хлеб пшеничный                | 30/50   | 3,1/3,95 | 0,4/0,5        | 15,2/24,2      | 71/118  |
|     | <i>итого за ужин</i>          | 600/700 |          |                |                |         |

|                 |  |                |                 |                 |               |
|-----------------|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| Итого за 1 день |  | 42,4-<br>51,05 | 46,22-<br>52,33 | 232,9-<br>291,5 | 1460-<br>1816 |
|-----------------|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|

## ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ 2-ОЙ ДЕНЬ

| № рецептур             | Прием пищи,<br>наименование<br>блюда          | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г) |           |           | Энергетическая<br>ценность |
|------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------|-----------|----------------------------|
|                        |                                               |                 | белки                | жиры      | углеводы  |                            |
| <u>Завтрак 1</u><br>94 | Геркулесовая<br>молочная каша                 | 150/200         | 3,4/4,5              | 4,5/4,9   | 19,8/26,3 | 134/168                    |
| 394                    | Чай с молоком                                 | 150/180         | 2,65/2,7             | 2,33/2,4  | 11,3/14,3 | 77/89                      |
| 1                      | Бутерброд с маслом                            | 30/30           | 3,3/3,7              | 8,6/9,45  | 19,6/21,9 | 178/204                    |
|                        | <i>итого за завтрак</i>                       | 350/400         |                      |           |           |                            |
| <u>Завтрак 2</u>       | Кондитерское<br>Сок фруктовый                 | 30/35           | 2,2                  | 0,6       | 24,4      | 11,4                       |
| <u>Обед</u><br>80      | Суп рисовый на<br>мясном б-не, со<br>сметаной | 150/180         | 1,6/2,0              | 2,12/2,75 | 11,4/14,2 | 73/91,5                    |
| 282                    | Шницель мясной                                | 50/50           | 9,2/10,8             | 8,0/9,2   | 10,9/12,5 | 160/183                    |
| 321                    | Картофельное пюре                             | 110/130         | 3,6/4,0              | 5,7/6,4   | 24,4/27,2 | 164,7/183                  |
|                        | Огурец солёный                                | 40/50           | 7,9/9,1              | 3,5/4,0   | 6,3/7,2   | 60,1/68,7                  |
| 376                    | Компот из с/фруктов                           | 150/180         | 0,3/0,4              | 0,01/0,02 | 20,8/27,8 | 84,8/113                   |
|                        | Хлеб ржаной                                   | 40/50           | 2,3/3,3              | 0,4/0,6   | 12,5/16,7 | 65/87                      |
|                        | <i>итого за обед</i>                          | 450/600         |                      |           |           |                            |

### «УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА

|                        |                                                         |         |           |          |           |        |
|------------------------|---------------------------------------------------------|---------|-----------|----------|-----------|--------|
| 368                    | Фрукт                                                   | 140     | 1,9       | 0,6      | 26,4      | 114    |
| 268                    | Суфле из отварной рыбы                                  | 200/200 | 8,02/10,1 | 2,82/3,8 | 6,0/7,7   | 81/107 |
| 15                     | Салат из кукур,<br>зел.горошка, укропа с<br>раст.маслом | 50/50   |           |          |           |        |
| 397                    | Какао с молоком                                         | 150/180 | 2,34/2,9  | 2,0/2,4  | 10,6/14,3 | 70/91  |
|                        | Хлеб пшеничный                                          | 20/30   | 3,1/3,95  | 0,4/0,5  | 15,2/24,2 | 71/118 |
|                        | <i>итого за ужин</i>                                    | 600/700 |           |          |           |        |
| <i>Итого за 2 день</i> |                                                         |         | 62,7-     | 40,34-   | 219,3-    | 1465-  |

# ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ 3-ИЙ ДЕНЬ

| №<br>рецептур           | Прием пищи,<br>наименование<br>блюда | Масса<br>порции       | Пищевые вещества (г) |           |              | Энергетическая<br>ценность |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------------------|----------------------|-----------|--------------|----------------------------|
|                         |                                      |                       | белки                | жиры      | углевод<br>ы |                            |
| <u>Завтрак 1</u><br>93  | Молочная<br>вермишель                | 150/200               | 2,1/2,2              | 3,8/3,9   | 26,9/27,5    | 151/154                    |
| 394                     | Чай с молоком                        | 150/180               | 2,65/2,67            | 2,33/2,36 | 11,3/14,3    | 77/89                      |
| 3                       | Бутерброд с маслом,<br>сыром         | 30/30<br>5/5<br>10/15 | 6,3/7,5              | 9,1/10,9  | 19,4/23,2    | 185/221                    |
|                         | <i>итого за завтрак</i>              | 350/400               |                      |           |              |                            |
| <u>Завтрак 2</u><br>401 | Снежок                               | 100                   | 2,2                  | 0,6       | 24,4         | 11,4                       |
| <u>Обед</u><br>58       | Борщ на мясном б-<br>не, со сметаной | 150/180               | 1,6/2,0              | 4,09/5,11 | 13,5/16,9    | 97/122                     |
| 278                     | Бефстроганов                         | 70/70                 | 10,8/12,4            | 0,2/0,21  | 11,4/12,8    | 162/184                    |
| 315                     | Рис отварной                         | 110/130               | 3,6/4,0              | 5,7/6,4   | 24,4/27,2    | 164,7/183                  |
|                         | Огурец свежий                        | 60/70                 | 0,48/0,56            | 0,06/0,07 | 1,8/2,1      | 9/10,5                     |
| 398                     | Напиток шиповника                    | 150/180               | 0,6/0,61             | 0,21/0,25 | 20,8/27,8    | 84,8/114                   |
|                         | Хлеб ржаной                          | 40/50                 | 2,3/3,3              | 0,4/0,6   | 12,5/16,7    | 65/87                      |
|                         | <i>итого за обед</i>                 | 450/600               |                      |           |              |                            |

## «УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА

|                |                                     |                  |            |             |             |           |
|----------------|-------------------------------------|------------------|------------|-------------|-------------|-----------|
| 368            | Фрукт                               | 140              | 1,9        | 0,6         | 26,4        | 114       |
| 235            | Творожный пудинг<br>со сгущ.молоком | 200/200<br>50/50 | 15,14/16,6 | 10,7/11,8   | 24,33/26,7  | 255/280   |
| 375            | Напиток из с/м ягод                 | 180/200          | 4,6/5,5    | 4,08/4,9    | 7,6/9,07    | 85/102    |
|                | Хлеб пшеничный                      | 30/50            | 3,1/3,95   | 0,4/0,5     | 15,2/24,2   | 71/118    |
|                | <i>итого за ужин</i>                | 600/700          |            |             |             |           |
| Итог за 3 день |                                     |                  | 55,9-63,9  | 52,11-59,52 | 242,7-282,3 | 1567-1832 |

# **ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ 4-ИЙ ДЕНЬ**

| №<br>рецепт<br>ур                  | Прием пищи,<br>наименование блюда                   | Масса<br>порции       | Пищевые вещества (г) |               |               | Энергетическ<br>ая ценность |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |                                                     |                       | белки                | жиры          | углевод<br>ы  |                             |
| <b>Завтра</b><br><b>к 1</b><br>94  | Гречневая молочная каша                             | 150/200               | 4,7/6,23             | 6,8/8,9       | 19,2/25,<br>7 | 154,8/206,3                 |
| 394                                | Чай с молоком                                       | 150/180               | 2,65/2,7             | 2,33/2,4      | 11,3/14,<br>3 | 77/89                       |
| 3                                  | Бутерброд с маслом, сыром                           | 30/30<br>5/5<br>10/15 | 6,3/7,5              | 9,1/10,9      | 19,4/23,<br>2 | 185/221                     |
|                                    | <i>итого за завтрак</i>                             | 350/400               |                      |               |               |                             |
| <b>Завтра</b><br><b>к 2</b><br>401 | Ряженка                                             | 100                   | 2,8                  | 0,9           | 28,8          | 15,4                        |
| <b>Обед</b><br>(74) 81             | Рассольник (фасолевый) на курином б-не, со сметаной | 150/180               | 1,63/2,04            | 4,0/5,0       | 11,3/14,<br>1 | 88/110                      |
| 295                                | Рулет с яйцом                                       | 70/80                 | 6,4/7,5              | 5,1/8,11      | 66,5/81,<br>1 | 109/145                     |
| 204                                | Макароны отварные                                   | 100/110               | 4,5 /5,8             | 0,6 /0,75     | 24,8/31,<br>5 | 124,1/155                   |
| 347                                | Белый соус                                          | 30/30                 | 0,3/0,4              | 1,8/2,1       | 1,8/2,1       | 24,3/29,2                   |
|                                    | Помидор свежий                                      | 40/50                 | 0,4/0,5              | 2,4/2,8       | 3,0/3,5       | 41,5/43,7                   |
| 376                                | Компот из с/ф                                       | 150/180               | 0,3/0,4              | 0,01/0,0<br>2 | 20,8/27,<br>8 | 84,8/113                    |
|                                    | Хлеб ржаной                                         | 40/50                 | 2,3/3,3              | 0,4/0,6       | 12,5/16,<br>7 | 65/87                       |
|                                    | <i>итого за обед</i>                                | 450/600               |                      |               |               |                             |

## **«УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА**

|     |                   |         |              |          |          |         |
|-----|-------------------|---------|--------------|----------|----------|---------|
| 368 | Фрукт             | 140     | 1,9          | 0,6      | 26,4     | 114     |
| 230 | Вареники ленивые  | 250/250 | 9,3/10,<br>2 | 6,3/6,9  | 5,3/5,8  | 116/127 |
| 400 | Молоко кипячённое | 180/200 | 4,6/5,5      | 4,08/4,9 | 7,6/9,07 | 85/102  |

|  |                      |             |                |                 |                 |           |
|--|----------------------|-------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------|
|  | Хлеб пшеничный       | 30/50       | 3,1/3,9<br>5   | 0,4/0,5         | 15,2/24,<br>15  | 71/118    |
|  | <i>итого за ужин</i> | 600/70<br>0 |                |                 |                 |           |
|  | Итог за 4 день       |             | 54,33-<br>64,2 | 45,41-<br>50,05 | 278,7-<br>332,2 | 1350-1640 |

### ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ 5-ИЙ ДЕНЬ

| №<br>реце<br>пту<br>р             | Прием пищи,<br>наименование блюда                   | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г) |               |                | Энергетическ<br>ая ценность |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|-----------------------------|
|                                   |                                                     |                 | белки                | жиры          | углевод<br>ы   |                             |
| <b>Завт<br/>рак<br/>1<br/>94</b>  | Пшённая молочная<br>каша                            | 150/200         | 3,4/4,5              | 4,5/4,9       | 19,8/26,3      | 134/168                     |
| 392                               | Чай с молоком                                       | 150/180         | 2,65/2,7             | 2,33/2,4      | 11,3/14,3      | 77/89                       |
| 1                                 | Бутерброд с маслом                                  | 30/30<br>10/10  | 3,3/3,7              | 8,6/9,5       | 19,6/21,9<br>3 | 178/204                     |
|                                   | <i>итого за завтрак</i>                             | 350/400         |                      |               |                |                             |
| <b>Завт<br/>рак<br/>2<br/>401</b> | Ряженка                                             | 100             | 2,2                  | 0,9           | 28,8           | 15,4                        |
| <b>Обе<br/>д<br/>82</b>           | Суп вермишелевый на<br>курином б-не, со<br>сметаной | 150/180         | 2,2/2,7              | 2,3/2,8       | 13,71/17,<br>1 | 84/1,5                      |
| 298                               | Голубцы ленивые                                     | 180/200         | 10,6/14,<br>1        | 6,8/9,04      | 59,4/77,3      | 164/177,3                   |
|                                   |                                                     | 40/50           | 0,3/0,4              | 0,06/0,1<br>7 | 1,02/1,2       | 7,8/9,1                     |
| 399                               | Фруктовый напиток                                   | 150/180         | 0,3/0,4              | 0,01/0,0<br>2 | 20,8/27,8      | 84,8/113                    |
|                                   | Хлеб ржаной                                         | 40/50           | 2,3/3,3              | 0,4/0,6       | 12,5/16,7      | 65/87                       |
|                                   | <i>итого за обед</i>                                | 450/600         |                      |               |                |                             |

### «УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА

|         |                                 |         |               |               |         |         |
|---------|---------------------------------|---------|---------------|---------------|---------|---------|
| 36<br>8 | Фрукт                           | 140     | 1,9           | 0,6           | 26,4    | 114     |
| 21<br>5 | Омлет натуральный с<br>морковью | 200/200 | 5,93/7,9<br>2 | 11,8/15,<br>0 | 1,5/1,9 | 137/167 |

|         |                                                                   |         |                |                 |                 |           |
|---------|-------------------------------------------------------------------|---------|----------------|-----------------|-----------------|-----------|
| 15      | Салат из помид., св.огурцов,<br>зел.лука, укропа с<br>раст.маслом | 50/50   |                |                 |                 |           |
| 37<br>8 | Кисель из с/м ягод                                                | 180/200 | 0,6/0,72       | 0,4/0,6         | 16,6/19,9       | 67,1/80,4 |
|         | Хлеб пшеничный                                                    | 30/50   | 3,1/3,95       | 0,4/0,5         | 15,2/24,1<br>5  | 71/118    |
|         | <i>итого за ужин</i>                                              | 600/700 |                |                 |                 |           |
|         | Итог за 4 день                                                    |         | 54,33-<br>64,2 | 45,41-<br>50,05 | 278,7-<br>332,2 | 1350-1640 |

### ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ 1-ЫЙ ДЕНЬ

| №<br>рецептур                     | Прием пищи,<br>наименование<br>блюда | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г) |           |                | Энергети<br>ческая<br>ценность |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------|----------------|--------------------------------|
|                                   |                                      |                 | белки                | жиры      | углевод<br>ы   |                                |
| <u>Завтрак</u><br><u>1</u><br>173 | Манная молочная<br>каша              | 150/200         | 2,4/3,8              | 3,8/3,9   | 19,2/25,7      | 154,8/206,<br>3                |
| 394                               | Чай с молоком                        | 150/180         | 2,65/2,7             | 2,33/2,4  | 11,3/14,3      | 77/89                          |
| 1                                 | Бутерброд с маслом                   | 30/30<br>10/10  | 3,3/3,7              | 8,6/9,45  | 19,6/21,9<br>3 | 178/204                        |
|                                   | <i>итого за завтрак</i>              | 350/400         |                      |           |                |                                |
| <u>Завтрак</u><br><u>2</u><br>401 | Кефир                                | 100             | 2,2                  | 0,6       | 24,4           | 11,4                           |
| <u>Обед</u><br>66                 | Щи на мясном<br>бульоне, со сметаной | 150/180         | 2,3/2,7              | 2,3/2,8   | 13,7/17,1      | 84/105                         |
| 277                               | Гуляш мясной                         | 80/80           | 6,4/7,5              | 5,1/6,0   | 1,6/2,0        | 78,7/94,5                      |
| 204                               | Макароны отварные                    | 110/130         | 6,7/7,4              | 19,9/21,9 | 8,0/8,9        | 240/265                        |
| 53                                | Кабачковая икра                      | 50/60           | 0,4/0,5              | 2,4/2,8   | 3,5/4,0        | 41,5/43,8                      |
| 376                               | Компот из с/фруктов                  | 150/180         | 0,3/0,4              | 0,01/0,02 | 20,8/27,8      | 84,8/113                       |
|                                   | Хлеб ржаной                          | 40/50           | 2,3/3,3              | 0,4/0,6   | 12,5/16,7      | 65/87                          |
|                                   | <i>итого за обед</i>                 | 450/600         |                      |           |                |                                |

### «УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА

|     |       |     |     |     |      |     |
|-----|-------|-----|-----|-----|------|-----|
| 368 | Фрукт | 140 | 1,9 | 0,6 | 26,4 | 114 |
|-----|-------|-----|-----|-----|------|-----|

|                |                         |             |               |                |             |               |
|----------------|-------------------------|-------------|---------------|----------------|-------------|---------------|
| 314            | Каша вязкая с<br>маслом | 200/20<br>0 | 4,6/6,2       | 4,8/5,2        | 8,5/9,5     | 146/182       |
| 395            | Кофейный напиток        | 180/20<br>0 | 2,34/2,9      | 2,0/2,4        | 10,6/14,3   | 70/91         |
|                | Хлеб пшеничный          | 30/50       | 3,1/3,95      | 0,4/0,5        | 15,2/24,15  | 71/118        |
|                | <i>итого за ужин</i>    | 600/70<br>0 |               |                |             |               |
| Итог за 6 день |                         |             | 39,2-<br>47,1 | 51,84-<br>60,9 | 296,5-366,6 | 1326-<br>1663 |

### ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ 2-ОЙ ДЕНЬ

| №<br>рецептур                    | Прием пищи,<br>наименование блюда               | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г) |               |              | Энергетическая<br>ценность |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------|----------------------|---------------|--------------|----------------------------|
|                                  |                                                 |                 | белки                | жиры          | углевод<br>ы |                            |
| <u>Завтрак</u><br><u>1</u><br>94 | Гречневая молочная<br>каша                      | 150/200         | 3,4/4,5              | 4,5/4,9       | 19,8/26,3    | 134/168                    |
| 392                              | Чай с молоком                                   | 150/180         | 2,65/2,7             | 2,3/2,4       | 11,3/14,3    | 77/89                      |
| 1                                | Бутерброд с маслом                              | 30/30<br>10/10  | 3,3/3,7              | 8,6/9,5       | 19,6/21,9    | 178/204                    |
|                                  | <i>итого за завтрак</i>                         | 350/400         |                      |               |              |                            |
| <u>Завтрак</u><br><u>2</u>       | Кондитерское<br>Сок фруктовый                   | 50<br>50        | 2,2                  | 0,6           | 24,4         | 11,4                       |
| <u>Обед</u><br>87                | Суп гороховый на<br>мясном б-не, со<br>сметаной | 150/180         | 1,6/2,0              | 4,09/5,1<br>1 | 13,5/16,9    | 97/122                     |
| 276                              | Жаркое по-                                      | 180/200         | 3,6/4,0              | 5,7/6,4       | 24,4/27,2    | 164,7/18                   |

|     |                      |         |         |               |           |           |
|-----|----------------------|---------|---------|---------------|-----------|-----------|
|     | домашнему            |         |         |               |           | 3         |
| 20  | Салат из св.капусты  | 60/70   | 7,9/9,1 | 3,5/4,0       | 6,3/7,2   | 60,1/68,7 |
| 376 | Компот из с/фруктов  | 150/180 | 0,3/0,4 | 0,01/0,0<br>2 | 20,8/27,8 | 84,8/113  |
|     | Хлеб ржаной          | 40/50   | 2,3/3,3 | 0,4/0,6       | 12,5/16,7 | 65/87     |
|     | <i>итого за обед</i> | 450/600 |         |               |           |           |

**«УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА**

|                |                           |         |           |         |           |         |
|----------------|---------------------------|---------|-----------|---------|-----------|---------|
| 368            | Фрукт                     | 140     | 1,9       | 0,6     | 26,4      | 114     |
| 247            | Рыба тушеная с<br>овощами | 210/210 | 11,3/11,4 | 5,1/5,4 | 38,9/39,9 | 246/399 |
| 255            | (Рыбные котлеты)          |         |           |         |           |         |
|                | Огурец свежий             | 40/40   |           |         |           |         |
| 397            | Какао с молоком           | 180/200 | 2,34/2,9  | 2,0/2,4 | 10,6/14,3 | 70/91   |
|                | Хлеб пшеничный            | 30/50   | 3,1/3,95  | 0,4/0,5 | 15,2/24,2 | 71/118  |
|                | <i>итого за ужин</i>      | 600/700 |           |         |           |         |
| ИТОГ за 7 день |                           |         | 53,2-     | 54,72-  | 233,8-    | 1471-   |
|                |                           |         | 60,5      | 62,2    | 263,5     | 1883    |

**ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ 3-ИЙ ДЕНЬ**

| №<br>рецептур   | Прием пищи,<br>наименование блюда | Масса<br>порци<br>и | Пищевые вещества (г) |          |              | Энергети<br>ческая<br>ценность |
|-----------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|----------|--------------|--------------------------------|
|                 |                                   |                     | белки                | жиры     | углевод<br>ы |                                |
| Завтрак 1<br>94 | Пшённая молочная<br>каша          | 200/250             | 3,4/4,5              | 4,5/4,9  | 19,8/26,3    | 134/168                        |
| 394             | Чай с молоком                     | 150/180             | 2,65/2,7             | 2,33/2,4 | 11,3/14,3    | 77/89                          |
| 3               | Бутерброд с маслом,<br>с сыром    | 40/50<br>5/5        | 6,3/7,5              | 9,1/10,9 | 19,4/23,2    | 185/221                        |

|                                                 |                                     |         |               |                |           |                 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|----------------|-----------|-----------------|
|                                                 |                                     | 14/16   |               |                |           |                 |
|                                                 | <i>итого за завтрак</i>             | 350/400 |               |                |           |                 |
| <b><u>Завтрак</u></b><br><b><u>2</u></b><br>401 | Снежок                              | 130     | 2,2           | 0,6            | 24,4      | 11,4            |
| Обед<br>57                                      | Борщ на мясном б-не,<br>со сметаной | 150/180 | 4,2/5,2       | 4,2/5,2        | 13,0/16,2 | 107,8/134,<br>7 |
| 304                                             | Плов из курицы                      | 180/180 | 6,0/6,8       | 4,0/4,5        | 26,9/30,7 | 168/192         |
| 287/347                                         | Тефтели с рисом, с<br>белым соусом  | 180/180 | 10,0/12,<br>3 | 10,5/13,2      | 38,3/50,8 | 287,7/374,<br>3 |
|                                                 | Огурец солёный                      | 40/50   | 05/0,6        | 0,06/0,7       | 1,8/2,1   | 9,0/10,5        |
| 374                                             | Витаминный напиток                  | 150/180 | 0,3/0,4       | 0,01,/0,0<br>2 | 20,8/27,8 | 84,8/113,0      |
|                                                 | Хлеб ржаной                         | 40/50   | 2,3/3,3       | 0,4/0,6        | 12,5/16,7 | 65/87           |
|                                                 | <i>итого за обед</i>                |         |               |                |           |                 |

**«УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА**

|                |                                |         |               |                |                |                |
|----------------|--------------------------------|---------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| 368            | Фрукт                          | 140     | 1,9           | 0,6            | 26,4           | 114            |
| 212            | Творожный лашевник<br>с джемом | 250/250 | 15,4/16,<br>6 | 10,7/11,8      | 24,33/26,<br>7 | 255/280        |
| 395            | Кофейный напиток               | 180/200 | 4,6/5,5       | 4,08/4,9       | 7,6/9,07       | 85/102,0       |
|                | Хлеб пшеничный                 | 30/50   | 3,1/3,95      | 0,4/0,5        | 15,2/24,1<br>5 | 71,0/118,<br>0 |
|                | <i>итого за ужин</i>           |         |               |                |                |                |
| ИТОГ за 8 день |                                |         | 55,3-<br>63,7 | 56,4-<br>67,92 | 307-371        | 1251-<br>1494  |

## ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ 4-ЫЙ ДЕНЬ

| №<br>рецептур                     | Прием пищи,<br>наименование блюда         | Масса<br>порции       | Пищевые вещества (г) |               |               | Энергетическая<br>ценность |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------|----------------------|---------------|---------------|----------------------------|
|                                   |                                           |                       | белки                | жиры          | углевод<br>ы  |                            |
| Завтрак 1                         | Геркулесовая молочная каша                | 150/200               | 5,8/6,4              | 5,4/5,9       | 19,7/21,5     | 152,4/166,9                |
| 394                               | Чай с молоком                             | 150/180               | 2,65/2,7             | 2,33/2,4      | 11,3/14,3     | 77/89                      |
| 3                                 | Бутерброд с маслом,<br>с сыром            | 30/30<br>5/5<br>10/15 | 6,3/7,5              | 9,1/10,9      | 19,4/23,2     | 185/221                    |
|                                   | <i>итог за завтрак</i>                    | 350/400               |                      |               |               |                            |
| <u>Завтрак</u><br><u>2</u><br>401 | Ряженка                                   | 100                   | 2,2                  | 0,6           | 24,4          | 11,4                       |
| Обед<br>81                        | Суп рыбный (с консервами),<br>со сметаной | 150/180               | 1,6/2,0              | 4,0/5,0       | 11,2<br>/14,0 | 88/110                     |
| 282                               | Котлета                                   | 50/50                 | 7,4/9,9              | 6,2/8,11      | 66,5/81,1     | 109/145                    |
| 336                               | Капуста тушённая                          | 110/130               | 6,0/6,7              | 4,0/4,5       | 26,8/30,7     | 168/192                    |
|                                   | Свежий помидор                            | 40/50                 | 0,48/0,5<br>6        | 0,06/0,0<br>7 | 1,8/2,1       | 9,0/10,5                   |
| 376                               | Компот из с/фруктов                       | 150/180               | 0,3/0,4              | 0,01/0,0<br>2 | 20,8/27,8     | 84,8/114,0                 |
|                                   | Хлеб ржаной                               | 40/50                 | 2,3/3,3              | 0,4/0,6       | 12,5/16,7     | 65/87                      |
|                                   | <i>итого за обед</i>                      | 450/600               |                      |               |               |                            |

### «УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА

|     |                                           |                  |         |         |           |       |
|-----|-------------------------------------------|------------------|---------|---------|-----------|-------|
| 368 | Фрукт                                     | 140              | 1,9     | 0,6     | 26,4      | 114   |
| 231 | Творожные сырники со<br>сгущенным молоком | 200/200<br>50/50 | 6,4/7,6 | 3,7/3,8 | 14,8/19,6 | 66/74 |

|                |                      |         |               |               |                 |               |
|----------------|----------------------|---------|---------------|---------------|-----------------|---------------|
| 375            | Напиток из с/м ягод  | 180/200 | 3,2/3,7       | 2,72/3,19     | 12,9/15,8<br>2  | 89/107        |
|                | Хлеб пшеничный       | 30/50   | 3,1/3,95      | 0,4/0,5       | 15,2/24,1<br>5  | 71/118        |
|                | <i>итого за ужин</i> | 600/700 |               |               |                 |               |
| ИТОГ за 9 день |                      |         | 52,6-<br>68,8 | 36,9-<br>42,7 | 230,6-<br>285,9 | 1300-<br>1593 |

# ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ 5-ЫЙ ДЕНЬ

| №<br>рецептур                     | Прием пищи,<br>наименование блюда                   | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г) |               |              | Энергетическая<br>ценность |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|----------------------|---------------|--------------|----------------------------|
|                                   |                                                     |                 | белки                | жиры          | углевод<br>ы |                            |
| Завтрак 1<br>94                   | Рисовая молочная<br>каша                            | 150/200         | 2,1/2,2              | 3,8/3,9       | 26,9/27,5    | 151/154                    |
| 394                               | Чай с молоком                                       | 150/180         | 2,65/2,7             | 2,33/2,<br>4  | 11,3/14,3    | 77/89                      |
| 1                                 | Бутерброд с маслом                                  | 30/30<br>10/10  | 3,3/3,7              | 8,6/9,5       | 19,6/21,93   | 178/204                    |
|                                   | <i>итого за завтрак</i>                             | 350/400         |                      |               |              |                            |
| <u>Завтрак</u><br><u>1</u><br>401 | ряженка                                             | 100             | 2,8                  | 0,9           | 28,8         | 15,4                       |
| Обед<br>67                        | Суп вермишелевый на<br>курином б-не, со<br>сметаной | 150/180         | 2,2 /2,7             | 2,3/2,8       | 13,71/17,1   | 84/105                     |
| 301                               | Куры тушённые                                       | 80/90           | 14,1/18,<br>8        | 12,9/17<br>,2 | 58,05/17,2   | 187/247                    |
| 313                               | Гречка (перловка)<br>отварная                       | 110/130         | 3,6/4,8              | 12,8/17<br>,2 | 36,7/48,8    | 187/270                    |
| 347                               | Белый соус                                          | 30/30           | 0,3/0,4              | 1,75/2,<br>1  | 1,8/2,1      | 24,3/29,2                  |
| 398                               | Напиток шиповника                                   | 150/180         | 0,6/0,61             | 0,2/0,2<br>5  | 20,8/27,8    | 84,8/114                   |
|                                   | Хлеб ржаной                                         | 40/50           | 2,3/3,3              | 0,4/0,6       | 12,5/16,7    | 65/87                      |
|                                   | <i>итого за обед</i>                                | 450/600         |                      |               |              |                            |

«УПЛОТНЕННЫЙ» ПОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА

|                 |                               |         |           |               |               |               |
|-----------------|-------------------------------|---------|-----------|---------------|---------------|---------------|
| 368             | Фрукт                         | 140     | 1,9       | 0,6           | 26,4          | 114           |
| 45              | Винегрет с раст .маслом       | 200/200 | 2,3       | 10,4          | 14,3          | 161           |
| 16              | (Салат «Весенний»)            | 200/200 | 2,3       | 10,4          | 14,3          | 161           |
| 9               | Сосиска отварная<br>(детская) | 80/80   |           |               |               |               |
| 399             | Сок фруктовый                 | 180/200 | 0,6/0,7   | 0,4/0,6       | 12,5/16,<br>7 | 65/87         |
|                 | Хлеб пшеничный                | 30/50   | 3,1/3,95  | 0,4/0,5       | 15,2/24,<br>2 | 71/118        |
|                 | <i>итого за ужин</i>          | 600/700 |           |               |               |               |
| Итог за 10 день |                               |         | 49,5-59,5 | 52,1-<br>59,4 | 303,1-<br>310 | 1600-<br>1834 |