


Рассмотрено и принято  
Управляющим Советом

Протокол № 3  
от 28.12.2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
ГБДОУ детским садом № 87  
Невского района Санкт-Петербурга

  
Е.Л. Емельянова  
Приказ № 113 от 30.12. 2021 г.

**Положение**  
**об организации питания в государственном бюджетном дошкольном**  
**образовательном учреждении детском саду № 87**  
**Невского района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «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, методическим рекомендациям к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом РФ А. Ю. Поповой 02 марта 2021 г., Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 Невского района Санкт-Петербурга.

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции 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, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется и осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. 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.

1.5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется штатными работниками учреждения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в ГБДОУ детском саду № 87 Невского района Санкт-Петербурга 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ГБДОУ детского сада № 87 в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Дошкольное образовательное учреждение 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 ГБДОУ детском саду № 87 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 ГБДОУ детский сад № 87 ( по организации питания, структурное подразделение «пищеблок») 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 ГБДОУ детского сада № 87 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 работающему на пищеблоке, а именно заведующему производства, в его отсутствие заведующему ГБДОУ детским садом № 87
- 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.
- проводить замену спецодежды по мере ее загрязнения, и в конце рабочей смены.

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 газовое и электрооборудование. Все оборудование монтируемое и не монтируемое должно быть в рабочем состоянии. В случае поломки, сбоя, незамедлительно сделать заявку на вызов обслуживающей организации для проведения ремонтных работ.

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 ГБДОУ детским садом № 87.

4.2. Поставщик поставляет товар по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта, в соответствии с требованиями по загрузке и отгрузке товара.

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 все сопроводительные документы разрешающие доставку продуктов питания.

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 (на основании приказа по ГБДОУ детскому саду № 87). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ ( Приложение 1.) тем же ответственным лицом.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего образовательным учреждением, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика ГБДОУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой 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, холодильным оборудованием в соответствии с требованиями по оснащению необходимым оборудованием. Имеются кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и место для обработки яиц.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, 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 готовой продукции посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности. В случае отсутствия сотрудников пищеблока ( повар, заведующий производством, шеф –повар) по болезни, издать приказ о временном переводе сотрудника на временное исполнение обязанности повара , с проведением инструктажей по вопросам организации питания.

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 ГБДОУ детского сада № 87 получают питание согласно установленному и утвержденному режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2).

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

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. Корректировка меню проводится актом возврата продуктов питания на склад или со склада.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком или лицом его замещающим, 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 дня) для каждой возрастной группы детей (Приложение 3).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).

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 (Приложение 8).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климата-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 9).

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, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей 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;
- утвержденное десятидневное меню
- рекомендации по организации здорового питания детей.
- информацию о сотрудниках пищеблока

6.13. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

6.18. 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 (при наличии в штате дошкольного учреждения), 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), должно 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 (Приложении 10.) 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. Контроль организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада № 87, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением, в случае отсутствия руководителя ответственное лицо назначенное приказом по ГБДОУ.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ГБДОУ детском саду № 87 должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей первого года жизни (при наличии данной возрастной группы) должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:



- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 7.

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

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется 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).

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

7.9. 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).

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

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

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке ДОУ 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.

7.13. Проверку качества пищи проводит Бракерная комиссия на соблюдение рецептур и технологических режимов, качества готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.14. В компетенцию заведующего ГБДОУ детского сада № 87 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;
- контроль за организацией питания на группах
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;
- информирование сотрудников о введении в действие новых нормативно-правовых документов по организации питания для детей дошкольного возраста.

7.15. 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;
- проводить контроль за организацией сервировки стола, в соответствии с возрастной группой;
- докармливает детей;
- привлечение детей к здоровому питанию.

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

7.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

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

7.20. 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 постепенно и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **8. Организация питьевого режима в ГБДОУ детском саду № 87**

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 выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4. 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. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться 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. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей (табель посещаемости детей на группах, гугл-форма для кладовщика)

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей. Воспитатели ежедневно подают сведения с 8.00 ч. до 8.45 ч. , также подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд, делает корректировку меню с учетом неявки или выхода ребенка.

9.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад .

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака, обеда произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Закладка продуктов питания на полдник проводится по фактическому присутствию детей , с учетом корректировки меню на увеличение или снятия продуктов питания. Воспитатели уточняют причину отсутствия ребенка и дату выхода отсутствующего воспитанника .

9.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности).

## 10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. 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.

10.2. 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.

## 11. Финансовое обеспечение

11.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

11.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);

11.2. Организация питания за счет средств родительской платы

11.3. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

11.4. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга и Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».

12. Заведующий ГБДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции 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);
- 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).

### **13. Документация по организации питания ГБДОУ детского сада № 87**

13.1. В ГБДОУ определены следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания ГБДОУ детского сада № 87 Невского района Санкт-Петербурга ;
- положение о производственном контроле (с учетом контроля за организацией и качеством питания в ГБДОУ детском саду № 87 Невского района Санкт-Петербурга) на календарный год;
- положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания (с учетом привлечения общественного контроля );
- положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 Невского района Санкт-Петербурга
- договоры на поставку продуктов питания;
- утвержденное 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);
- утвержденное ежедневное меню;
- ведомость контроля за рационом питания детей, заполняется ежедневно.

- табель учета посещаемости детей;
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов) проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится каждые 10 дней;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования (чек –лист);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом);
- журнал входного контроля поступающих продуктов от поставщика, с учетом требований ХАСПП

### 13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- Об утверждении норм;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- Об утверждении графика получения готовой продукции с пищеблока на группы;
- О назначении ответственного лица за отбор и хранение суточных проб;
- Об ответственных лицах за организацию питания;
- Об утверждении «Положения о бракеражной комиссии»;
- О составе бракеражной комиссии;
- Об утверждении положения «Совета по питанию»;
- Об утверждении состава совета по питанию;
- О назначении ответственного лица по входному контролю поступающих продуктов;
- О назначении ответственного лица за выдачу детям рационов питания утвержденных индивидуальным меню;

- О назначении ответственного лица за 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;
- О назначении ответственного лица за работу с технологическими картами по организации питания;
- О назначении ответственного лица за контролем организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада № 87, соблюдения меню в случае отсутствия руководителя;
- Об организации питьевого режима в ГБДОУ детском саду № 87;
- Приказ об организации питания при карантине.
- Приказ об утверждении списка воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга и Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».

#### **14. Заключительные положения**

- 14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ, принимается на Управляющем 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.



Приложение 1  
к положению об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ

Журнал  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,  
поступающей на пищеблок ( рекомендации)

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 2  
к положению об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ

**Режим питания детей в детском саду**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	11-12 часов
8.05-8.45	завтрак
10.00-10.20	второй завтрак
11.35-12.45	обед
15.30 -16.10	полдник

**ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 1.5 ДО 3 ЛЕТ,  
ПОСЕЩАЮЩИХ С 12 ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДОШКОЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ  
УЧРЕЖДЕНИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С  
ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМИ НОРМАМИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	155	5.0	6.2	26.3	189.3	189	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0.1	0.0	8.5	36.0	TKN№038	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>378</b>	<b>8.4</b>	<b>10.3</b>	<b>41.8</b>	<b>287.3</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0.6	0.6	14.8	66.3		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.6</b>	<b>14.8</b>	<b>66.3</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	0.3	0.0	0.7	5.2		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/10	3.8	5.9	8.4	105.8	85	2012
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	60	4.6	4.8	2.5	91.5	268	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2.3	3.9	15.6	107.4	322	2012
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0.1	0.1	19.7	80.7		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>13.2</b>	<b>15.3</b>	<b>61.0</b>	<b>460.9</b>		
<b>Полдник</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	160	6.5	9.8	17.7	209.2	304	2012
ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0.0	0.0	7.0	28.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	5.3	4.3	29.3	144.0	479	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>380</b>	<b>12.8</b>	<b>14.2</b>	<b>60.4</b>	<b>412.2</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>35.0</b>	<b>40.5</b>	<b>178.0</b>	<b>1 226.7</b>		

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3.4	6.9	10.0	69.0	3	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	155	3.8	6.1	20.9	154.0	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3.2	1.8	13.6	77.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>10.4</b>	<b>14.8</b>	<b>44.5</b>	<b>300.0</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0.8	0.2	14.8	65.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.8</b>	<b>0.2</b>	<b>14.8</b>	<b>65.0</b>		
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0.4	0.1	1.5	9.6		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ	150/10/1	3.2	4.0	5.0	92.4	82	2012

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	160	15.5	17.0	17.6	216.0	294	2012
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0.5	0.2	18.3	77.3	ТК№027	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>541</b>	<b>21.7</b>	<b>21.9</b>	<b>56.5</b>	<b>465.6</b>		
<b>Полдник</b>							
РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ	50	8.3	5.3	0.2	81.0	246	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2.4	3.7	15.7	107.0	321	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0.1	0.1	18.1	75.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	2.0	4.6	24.1	164.0	477	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>375</b>	<b>13.8</b>	<b>13.9</b>	<b>64.5</b>	<b>458.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>46.7</b>	<b>50.8</b>	<b>180.3</b>	<b>1 288.6</b>		

### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1.4	2.1	15.8	68.0	2	2012
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО	30	0.9	1.6	1.8	24.3	10	
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	12.3	16.7	2.3	119.0	214	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.8	2.4	12.7	84.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>17.4</b>	<b>22.8</b>	<b>32.6</b>	<b>295.3</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0.6	0.5	15.5	70.5		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.5</b>	<b>15.5</b>	<b>70.5</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0.3	0.0	1.0	5.6		
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	4.2	6.3	5.7	98.1	67	2012
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	50/50	15.1	15.3	3.5	134.0	277	2012
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	5.8	4.8	26.8	174.0	181	2008
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/10	0.1	0.0	6.8	28.0	392	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>26.5</b>	<b>26.5</b>	<b>50.2</b>	<b>470.7</b>		
<b>Полдник</b>							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	170	7.6	8.7	16.1	149.0	298	2012
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	50	3.6	5.9	24.0	150.3	467	2008
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	150	0.1	0.0	14.1	54.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ	100	2.8	2.5	4.5	56.5		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>485</b>	<b>15.1</b>	<b>17.2</b>	<b>65.1</b>	<b>440.8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>59.6</b>	<b>67.1</b>	<b>163.4</b>	<b>1 277.3</b>		

### 4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С	155	5.0	7.3	18.3	158.0	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.8	3.2	15.6	107.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>12.0</b>	<b>14.6</b>	<b>40.9</b>	<b>327.0</b>		

II Завтрак							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0.8	0.2	14.8	65.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.8</b>	<b>0.2</b>	<b>14.8</b>	<b>65.0</b>		
Обед							
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	40	0.6	6.1	4.8	76.8	43	2008
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	4.2	6.2	7.7	105.7	57	2012
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	60	7.6	4.0	15.1	114.0	269	2012
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ	120	2.0	1.6	7.8	53.5	129	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0.0	0.0	7.0	28.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.6	0.2	10.6	51.6		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>580</b>	<b>17.1</b>	<b>18.6</b>	<b>60.7</b>	<b>468.9</b>		
Полдник							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	100	17.7	9.1	16.1	221.0	237	2012
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4.4	3.0	7.3	74.2	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.8	0.2	7.5	38.0		
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	20	2.8	3.6	14.9	94.4		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>25.7</b>	<b>15.9</b>	<b>45.8</b>	<b>427.6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>55.7</b>	<b>49.3</b>	<b>162.2</b>	<b>1 288.5</b>		

### 5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3.4	6.9	10.0	69.0	3	2012
КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ	150	2.6	2.5	18.5	128.0	190	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3.2	1.8	13.6	77.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>9.2</b>	<b>11.2</b>	<b>42.1</b>	<b>274.0</b>		
II Завтрак							
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0.6	0.5	15.5	70.5		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.5</b>	<b>15.5</b>	<b>70.5</b>		
Обед							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0.6	2.3	1.2	36.5	33	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150/15	3.4	1.8	9.4	67.4	83	2012
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	150	6.3	9.0	10.0	224.0	291	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0.3	0.8	1.2	14.9	354	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0.3	0.0	5.8	85.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.6	0.2	10.6	51.6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>12.5</b>	<b>14.1</b>	<b>38.2</b>	<b>479.4</b>		
Полдник							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0.6	0.1	1.9	12.0		
МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	120	4.2	6.7	23.1	192.0	208	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	158	0.1	0.0	7.1	29.0	ТК№038	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	1.7	8.1	34.0	134.0	249	2014
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>393</b>	<b>7.6</b>	<b>15.0</b>	<b>72.5</b>	<b>398.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29.9</b>	<b>40.8</b>	<b>168.3</b>	<b>1 221.9</b>		

### 6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1.4	2.1	15.8	68.0	2	2012
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	155	3.4	4.7	13.7	142.0	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.8	2.4	12.7	84.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>7.6</b>	<b>9.2</b>	<b>42.2</b>	<b>294.0</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0.8	0.2	14.8	65.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.8</b>	<b>0.2</b>	<b>14.8</b>	<b>65.0</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0.3	0.0	1.0	5.6		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И	150/10	2.7	3.4	15.0	125.1	81	2012
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	60	6.4	12.1	5.9	121.0	263	2012
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	120	1.7	0.1	7.8	69.4	338	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	150	0.1	0.1	18.9	87.8		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>13.3</b>	<b>16.3</b>	<b>62.7</b>	<b>479.2</b>		
<b>Полдник</b>							
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ	60	8.9	6.7	9.0	205.1	282	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2.3	3.9	15.6	107.4	322	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0.0	0.0	7.0	28.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>13.4</b>	<b>11.3</b>	<b>45.7</b>	<b>410.8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>35.1</b>	<b>37.0</b>	<b>165.4</b>	<b>1 249.0</b>		

### 7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО	40	1.2	2.1	2.4	32.4	10	
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	10.3	13.9	1.9	93.2	214	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.8	3.2	15.6	107.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>18.5</b>	<b>23.3</b>	<b>26.9</b>	<b>294.6</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0.6	0.5	15.5	70.5		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.5</b>	<b>15.5</b>	<b>70.5</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	40	0.3	0.0	3.2	33.0	40	2012
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С	150/10/5	4.1	3.4	3.0	107.0	76	2012
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	60	11.2	2.4	9.3	103.0	305	2012
ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ	110	1.8	4.1	11.4	89.0	324	2012
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0.3	0.0	5.8	85.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
<b>Полдник</b>							
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>19.9</b>	<b>10.5</b>	<b>46.8</b>	<b>487.3</b>		
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4.9	4.5	0.3	63.0	213	2008

ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ	120	2.0	1.6	7.8	53.5	129	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0		
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	30	4.2	5.4	22.4	152.0		
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/10	0.1	0.0	6.8	28.0	392	2012
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ	100	2.8	2.5	4.5	56.5		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>475</b>	<b>15.7</b>	<b>14.2</b>	<b>52.4</b>	<b>404.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>54.7</b>	<b>48.6</b>	<b>141.6</b>	<b>1 256.4</b>		

### 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3.4	6.9	10.0	69.0	3	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ	155	4.2	5.6	18.7	142.1	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3.2	1.8	13.6	77.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>10.8</b>	<b>14.3</b>	<b>42.3</b>	<b>288.1</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК АБРИКОСОВЫЙ	150	0.8	0.2	14.8	65.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.8</b>	<b>0.2</b>	<b>14.8</b>	<b>65.0</b>		
<b>Полдник</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0.3	0.0	1.0	5.6		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	4.5	3.3	11.9	96.1	77	2012
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	50	11.2	4.9	4.5	108.0	34	2012
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)	150	2.4	6.9	13.4	125.0	344	2012
КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА НА ПЛОДОВЫХ	150	0.0	0.0	15.0	57.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52.4		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>21.6</b>	<b>15.9</b>	<b>66.7</b>	<b>495.1</b>		
<b>Вечер</b>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	80	14.2	7.3	12.9	177.0	237	2012
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4.4	3.0	7.3	74.2	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.8	0.2	7.5	38.0		
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	50	3.6	5.9	24.0	150.3	467	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>380</b>	<b>23.0</b>	<b>16.4</b>	<b>51.7</b>	<b>439.5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>56.2</b>	<b>46.8</b>	<b>175.5</b>	<b>1 287.7</b>		

### 9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1.4	2.1	15.8	68.0	2	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С	155	5.0	7.3	18.3	128.0	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.8	2.4	12.7	84.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>9.2</b>	<b>11.8</b>	<b>46.8</b>	<b>280.0</b>		
<b>II Завтрак</b>							
БАНАН СВЕЖИЙ	100	1.5	0.5	21.0	96.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1.5</b>	<b>0.5</b>	<b>21.0</b>	<b>96.0</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	40	0.3	0.0	0.7	5.2		
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ,	150/10/5	4.2	6.2	7.7	100.7	57	2012

РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ	60	11.0	0.4	0.0	139.0	228	2008
СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0.3	1.0	1.2	14.8	354	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2.6	4.0	17.1	117.0	321	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	158	0.1	0.0	7.1	29.0	ТК№038	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.1	8.5	41.0		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>598</b>	<b>20.9</b>	<b>12.2</b>	<b>50.0</b>	<b>486.0</b>		
<b>Полдник</b>							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	170	7.6	8.7	16.1	149.0	298	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	150	0.1	0.1	18.1	73.5		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	50	2.3	6.0	24.2	134.0	451	2008
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ	100	2.8	2.5	4.5	56.5		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>485</b>	<b>13.8</b>	<b>17.4</b>	<b>69.3</b>	<b>444.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>45.4</b>	<b>42.0</b>	<b>187.1</b>	<b>1 306.0</b>		

### 10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	155	3.8	6.1	20.9	154.1	189	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	186	0.0	0.0	8.4	33.6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>371</b>	<b>7.0</b>	<b>10.2</b>	<b>36.3</b>	<b>249.7</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0.8	0.2	14.8	65.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.8</b>	<b>0.2</b>	<b>14.8</b>	<b>65.0</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0.6	2.3	3.2	36.5	33	2012
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	4.3	5.6	9.8	97.4	73	2012
СУФЛЕ КУРИНОЕ	60	10.2	5.1	1.8	94.0	310	2012
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С	120	3.2	2.7	15.5	97.4	205	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	150	0.1	0.1	18.1	73.5		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.7	51.7		
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>21.2</b>	<b>16.5</b>	<b>66.8</b>	<b>489.8</b>		
<b>Полдник</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0.3	0.0	1.0	5.6		
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	120	14.0	13.2	13.5	144.0	276	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0.3	0.0	20.8	85.0		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0		
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3.8	7.1	24.8	164.0	464	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>375</b>	<b>19.4</b>	<b>20.4</b>	<b>66.5</b>	<b>429.6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>48.5</b>	<b>47.3</b>	<b>184.4</b>	<b>1 234.1</b>		

**ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ,  
ПОСЕЩАЮЩИХ С 12 ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДОШКОЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ  
УЧРЕЖДЕНИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С  
ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМИ НОРМАМИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	205	7.2	8.3	35.0	262.4	189	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0.1	0.0	8.5	36.0	ТК№038	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>428</b>	<b>10.6</b>	<b>12.4</b>	<b>50.5</b>	<b>360.4</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0.6	0.6	14.8	66.3	ТК №010	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.6</b>	<b>14.8</b>	<b>66.3</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0.4	0.0	0.9	6.5	ТК№017	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200/10/10	5.0	7.7	11.0	179.0	85	2012
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	6.1	6.4	3.3	125.0	268	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3.0	4.8	19.5	134.3	322	2012
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0.1	0.1	23.6	96.8	ТК№039	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	ТК №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52.4	ТК №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>725</b>	<b>17.8</b>	<b>19.8</b>	<b>79.2</b>	<b>645.0</b>		
<b>Полдник</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	20.0	18.5	33.5	204.0	304	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	ТК №003	
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	5.5	2.0	3.5	0.0	ТК№022	
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	7.3	2.3	29.3	144.0	479	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>455</b>	<b>34.5</b>	<b>23.0</b>	<b>76.9</b>	<b>399.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>63.5</b>	<b>55.9</b>	<b>221.4</b>	<b>1 470.7</b>		

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3.4	6.9	10.0	69.0	3	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	205	5.1	8.1	27.9	205.0	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3.2	2.8	13.6	77.0	ТК№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>11.7</b>	<b>17.8</b>	<b>51.5</b>	<b>351.0</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	1.0	0.2	17.8	78.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>17.8</b>	<b>78.0</b>		
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0.5	0.1	1.9	12.0	ТК№014	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200/10/1	4.2	5.2	6.6	118.0	82	2012
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	200	19.3	21.0	22.0	355.0	294	2012
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0.6	0.2	22.0	93.0	441	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0	ТК №003	



БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52.4	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>676</b>	<b>27.1</b>	<b>27.3</b>	<b>69.2</b>	<b>661.4</b>		
<b>Полдник</b>							
РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ	70	8.3	0.5	0.3	144.4	246	2012
ПИОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2.7	4.6	17.5	119.4	335	2008
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0.1	0.1	21.7	88.2	TK№048	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0	TK №003	
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	4.3	0.9	25.9	130.0	477	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>16.4</b>	<b>6.2</b>	<b>71.8</b>	<b>513.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>56.1</b>	<b>51.5</b>	<b>210.3</b>	<b>1 603.4</b>		

### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1.4	2.1	15.8	68.0	2	2012
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО	50	1.5	2.7	3.0	40.5	10	
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	15.4	21.0	2.9	149.0	214	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.8	2.4	12.7	84.0	TK№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>21.1</b>	<b>28.2</b>	<b>34.4</b>	<b>341.5</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0.6	0.5	15.5	70.5	TK № 002	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.5</b>	<b>15.5</b>	<b>70.5</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0.4	0.0	1.3	7.0	TK№015	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ,	200/5/1	1.4	4.1	6.3	69.7	67	2012
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	70/70	9.1	11.3	14.9	196.8	277	2012
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7.2	5.9	33.0	240.0	181	2008
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0.1	0.0	8.2	33.6	392	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>751</b>	<b>20.3</b>	<b>21.9</b>	<b>77.8</b>	<b>617.4</b>		
<b>Полдник</b>							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	15.9	13.9	14.4	250.0	298	2012
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0.1	0.0	16.9	64.8	049	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.1	0.5	7.7	39.3	TK №004	
ЙОГУРТ В ИНДУПАК.	100	2.8	2.5	4.5	56.5	TK№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>21.6</b>	<b>17.1</b>	<b>54.1</b>	<b>461.6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>63.6</b>	<b>67.7</b>	<b>181.8</b>	<b>1 491.0</b>		

### 4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	205	6.0	8.0	27.0	203.0	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.8	3.2	15.6	107.0	TK№043	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>13.0</b>	<b>15.3</b>	<b>49.6</b>	<b>372.0</b>		

II Завтрак							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	1.0	0.2	17.8	78.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>17.8</b>	<b>78.0</b>		
Обед							
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	50	0.8	7.6	6.0	96.0	43	2008
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ,	200/10/5	5.6	8.3	10.3	141.0	57	2012
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	80	10.1	5.3	20.1	165.0	269	2012
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ	150	2.5	2.0	9.8	67.0	129	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0.0	0.0	8.4	34.0	392	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.9	0.8	12.9	66.0	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>731</b>	<b>22.6</b>	<b>24.2</b>	<b>78.1</b>	<b>620.0</b>		
Полдник							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	130	23.0	11.8	20.9	283.3	224	2008
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6.0	4.0	9.8	98.9	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.8	0.2	7.5	38.0		
ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	3.0	26.0	111.0	TKN№018	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>460</b>	<b>32.1</b>	<b>19.0</b>	<b>64.2</b>	<b>531.2</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>68.7</b>	<b>58.7</b>	<b>209.7</b>	<b>1 601.2</b>		

### 5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	2.3	3.9	9.7	92.0	3	2012
КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ	200	6.2	10.0	26.8	209.0	190	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3.2	2.8	13.6	77.0	TKN№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>420</b>	<b>11.7</b>	<b>16.7</b>	<b>50.1</b>	<b>378.0</b>		
II Завтрак							
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0.6	0.5	15.5	70.5	TK № 002	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.5</b>	<b>15.5</b>	<b>70.5</b>		
Обед							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0.8	2.9	1.5	45.6	33	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ	200/20	4.5	2.4	12.5	92.0	84	2012
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	8.4	12.0	13.3	269.0	291	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	50	1.0	2.0	3.0	37.3	354	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0.4	0.0	7.0	102.0	TKN№044	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.9	0.8	12.9	66.0	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>750</b>	<b>18.6</b>	<b>20.3</b>	<b>60.8</b>	<b>662.9</b>		
Полдник							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0.6	0.1	1.9	12.0	TKN№014	
МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	150	5.3	8.4	28.9	242.0	208	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0.1	0.0	8.5	36.0	TKN№038	
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	70	2.4	11.3	48.0	227.5	249	2014
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>463</b>	<b>8.4</b>	<b>19.8</b>	<b>87.3</b>	<b>517.5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39.4</b>	<b>57.3</b>	<b>213.7</b>	<b>1 628.9</b>		

### 6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			

Завтрак							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1.4	2.1	15.8	68.0	2	2012
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	205	7.2	8.3	35.0	226.4	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.8	2.4	12.7	84.0	TK№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>11.4</b>	<b>12.8</b>	<b>63.5</b>	<b>378.4</b>		
II Завтрак							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	1.0	0.2	17.8	78.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>17.8</b>	<b>78.0</b>		
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0.4	0.0	1.3	7.0	TK№015	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200/10	3.6	4.5	20.0	147.0	81	2012
ФРИКАДЕЛКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	80	8.5	16.1	7.9	161.3	263	2012
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	130	1.8	0.1	8.5	75.2	338	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0.1	0.1	22.7	105.4	TK№042	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.9	0.8	12.9	66.0	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>18.0</b>	<b>21.8</b>	<b>83.9</b>	<b>612.9</b>		
Полдник							
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)	70	12.5	12.6	10.2	104.0	282	2012
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	150	2.9	2.5	19.6	99.3	125	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3.8	7.1	24.8	103.0	464	2008
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	5.5	2.0	3.5	153.9	TK№022	
ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.	100	2.8	2.5	4.5	56.5	TK№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>29.2</b>	<b>26.9</b>	<b>73.2</b>	<b>567.7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>59.6</b>	<b>61.7</b>	<b>238.4</b>	<b>1 637.0</b>		

## 7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО	50	1.5	2.7	3.0	40.5	10	
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	15.4	21.0	2.9	149.0	214	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.8	3.2	15.6	107.0	TK№043	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>23.9</b>	<b>31.0</b>	<b>28.5</b>	<b>358.5</b>		
II Завтрак							
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0.6	0.5	15.5	70.5	TK № 002	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.5</b>	<b>15.5</b>	<b>70.5</b>		
Обед							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	50	0.4	0.1	3.9	41.3	40	2012
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	5.5	4.5	4.0	165.0	76	2012
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	70	13.1	2.8	10.9	120.2	305	2012
ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ	150	2.4	5.6	15.6	121.8	324	2012
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0.4	0.0	7.0	102.0	TK№045	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.9	0.8	12.9	66.0	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>715</b>	<b>25.4</b>	<b>13.9</b>	<b>64.9</b>	<b>667.3</b>		
Полдник							
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ	150	2.2	2.0	9.8	88.0	129	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	

ПЕЧЕНЬЕ	50	3.8	5.0	43.2	223.0	TKN№018	
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0.1	0.0	8.2	34.1	392	2012
ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.	100	2.8	2.5	4.5	56.5	TKN№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>10.6</b>	<b>9.7</b>	<b>76.3</b>	<b>452.6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>60.5</b>	<b>55.1</b>	<b>185.2</b>	<b>1 548.9</b>		

### 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3.4	6.9	10.0	69.0	3	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	205	6.0	8.0	27.0	203.0	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3.2	2.8	13.6	77.0	TKN№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>12.6</b>	<b>17.7</b>	<b>50.6</b>	<b>349.0</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК АБРИКОСОВЫЙ	180	1.0	0.2	17.8	78.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>17.8</b>	<b>78.0</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0.4	0.0	1.3	7.0	TKN№015	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ,	200/10/5	6.0	4.4	16.0	159.9	77	2012
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	17.9	7.8	7.2	172.8	34	2012
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)	150	2.4	6.9	13.4	125.1	344	2012
КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	180	0.0	0.0	18.0	68.4	TKN№046	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2.0	0.2	12.7	61.2	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.9	0.8	12.9	65.9	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>30.6</b>	<b>20.1</b>	<b>81.5</b>	<b>660.3</b>		
<b>Полдник</b>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	100	17.7	9.0	16.1	221.0	237	2012
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	50	0.9	2.3	6.5	39.0	367	2008
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6.0	4.0	9.8	98.9	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.8	0.2	7.5	38.0		
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	60	4.4	7.1	28.8	132.0	467	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>29.8</b>	<b>22.6</b>	<b>68.7</b>	<b>528.9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>74.0</b>	<b>60.7</b>	<b>218.6</b>	<b>1 616.2</b>		

### 9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3.2	4.1	7.0	62.0	1	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С	205	6.7	9.7	24.4	211.0	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.8	2.4	12.7	84.0	TKN№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>12.7</b>	<b>16.2</b>	<b>44.1</b>	<b>357.0</b>		
<b>II Завтрак</b>							
БАНАН СВЕЖИЙ	100	1.5	0.5	21.0	96.0	TKN№020	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1.5</b>	<b>0.5</b>	<b>21.0</b>	<b>96.0</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0.4	0.0	0.9	6.5	TKN№017	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ,	200/10/5	5.6	8.3	10.3	126.0	57	2012
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ	80	14.7	0.5	0.0	165.0	228	2008

СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0.3	1.0	1.2	14.8	354	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3.2	5.0	21.3	147.0	335	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0.1	0.0	8.5	36.0	TK№038	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52.4	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>753</b>	<b>27.5</b>	<b>15.6</b>	<b>63.1</b>	<b>598.7</b>		
<b>Полдник</b>							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180	14.4	14.4	12.8	191.2	298	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0.1	0.1	21.7	88.2	TK№047	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1.0	0.1	6.4	31.0	TK №003	
ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	75	3.5	9.0	36.3	201.0	451	2008
ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.	100	2.8	2.5	4.5	56.5	TK№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>21.8</b>	<b>26.1</b>	<b>81.7</b>	<b>567.9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>63.6</b>	<b>58.4</b>	<b>210.0</b>	<b>1 619.6</b>		

### 10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1.9	2.8	21.1	90.7	2	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	205	5.1	6.8	27.9	232.0	189	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0.0	0.0	8.4	34.0	392	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>431</b>	<b>7.0</b>	<b>9.6</b>	<b>57.4</b>	<b>356.7</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	1.0	0.2	17.8	78.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>17.8</b>	<b>78.0</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0.8	2.9	4.0	45.6	33	2012
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	5.7	7.5	13.1	121.2	73	2012
СУФЛЕ КУРИНОЕ	70	10.4	4.0	9.3	135.3	310	2012
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	4.0	3.4	19.4	121.8	205	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0.1	0.1	21.7	88.2	TK№047	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.7	0.2	10.6	51.0	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1.9	0.8	12.9	66.0	TK №004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>715</b>	<b>24.6</b>	<b>18.9</b>	<b>91.0</b>	<b>629.1</b>		
<b>Полдник</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0.3	0.0	1.0	5.6	TK№015	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	17.5	16.5	16.9	216.3	276	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0.4	0.0	25.0	102.0	TK№044	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2.0	0.2	12.7	61.2	TK №003	
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3.8	7.1	24.8	169.3	464	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>24.0</b>	<b>23.8</b>	<b>80.4</b>	<b>554.4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>56.6</b>	<b>52.6</b>	<b>246.6</b>	<b>1 618.2</b>		

Приложение 4  
к положению об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение 5  
к положению об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24

Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и



пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 8  
к положению об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)  
с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100

долей жира 3,2%		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 9  
к положению об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ

Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261

энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 10  
к положению об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись (ответственного лица)
1							
2							
3							



Журнал  
учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал  
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

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

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