

«ДЕТСКИЙ САД №98»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИНН 2465327813\КПП 246501001\БИК 040407001\ОГРН 1192468036199
660020, г. КРАСНОЯРСК, УЛ. П.Подзолкова,14, E-mail: doosad98@mail.ru.

ПРИНЯТО:

На общем собрании
трудового коллектива
от « 11 » января 2021 г

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ № 98
МБДОУ / Керимова Р.В.

Приказ № В-и от 11.01.2021



**Положение об организации
питания в
МБДОУ «Детский сад № 98»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 98» города Красноярска (далее –МБДОУ) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012. № 273 ФЗ «Об образовании», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, Уставом МБДОУ.

1.2. В соответствии с Законом «Об Образовании» ответственность за организацию питания в дошкольных учреждениях возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения. Контроль за организацией питания детей, контроль за работой сотрудников (шеф – повар, повар, кладовщик, воспитатели, младшие воспитатели), участвующих в организации детского питания осуществляет заведующий МБДОУ «Детский сад №98», заместитель заведующего по УВР, заместитель заведующего по АХР и медицинский персонал ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр «НИИ медицинских проблем Севера»» (по согласованию)

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МБДОУ получают питание в соответствии с режимом функционирования учреждения (12 часов);

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным 20-дневным циклическим меню.

2.4. На основе примерного 20-дневного циклического меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой (по согласованию) составляется докладная с указанием причины. На основании докладной, заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-требование и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требование не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд их выхода.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в количестве не менее 3-х человек - после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале бракеража готовой пищевой продукции отмечается результат пробы каждого блюда.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой (по согласованию) осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику.

2.14. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде:

2.14.1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

2.14.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.14.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- доски и ножи, кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.14.4. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

2.14.5. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

2.14.6. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

2.14.7. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

2.14.8. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем

просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

2.14.9. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.14.10. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

2.14.11. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

2.14.12. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

2.14.13. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

2.14.14. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

2.14.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.14.16. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

2.14.17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

2.15. Организация приготовления и выдачи пищи.

2.15.1. Приготовление салатов из сырых овощей после тщательной обработки овощей должно производиться на разделочных столах с маркировкой «ОВ - вареные овощи».

2.15.2. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без термической обработки, рекомендуется выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием в проточной воде.

- 2.15.3. Для измельчения продуктов необходимо иметь не менее двух мясорубок для сырых и вареных продуктов.
- 2.15.4. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша должны обжариваться не менее 10 минут с обеих сторон, после чего их необходимо выдерживать в духовом шкафу до готовности 8 минут.
- 2.15.5. При приготовлении вторых блюд из вареного мяса или отпуске его с первым блюдом, измельченное или порционное мясо обязательно подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарке в духовом шкафу) в течение 10 минут при температуре в духовке 220°-250° С.
- 2.15.6. При заправке сметаной первого блюда необходимо его также подвергать вторичной термической обработке (кипячение в течение 10 минут).
- 2.15.7. При приготовлении запеканок, омлетов следует пропекать их в горячем духовом шкафу при температуре 220°-250°С в течение 5-8 минут.
- 2.15.8. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте (зона обработки сырой продукции) в специально промаркированных емкостях. Необработанные яйца в кассетах, коробках в производственные цеха не заносятся и не хранятся.
- 2.15.9. До момента отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.
- 2.15.10. Для соблюдения технологии приготовления блюд рекомендуется пользоваться технологическими картами.
- 2.15.11. При кулинарной обработке следует соблюдать правила сохранения витаминов.
- 2.15.12. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в Журнале «Бракеража готовой пищевой продукции» с разрешением на их выдачу.
- 2.15.13. Ежедневно должна осуществляться суточная проба готовой продукции.
- 2.15.14. Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем заведующего (либо временно исполняющего обязанности). Пробу следует отбирать в прокипяченную посуду с крышкой (гарниры следует отбирать в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте.
- 2.15.15. Выдача пищи на группы и в столовую должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребенка.
- 2.1.16. За выполнение требований, перечисленных выше, несут ответственность шеф-повар, повар, медицинская сестра (по согласованию).

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. 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.
- 3.2. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.
- 3.3. За 20-30 минут до очередного приема пищи дети возвращаются с прогулки или прекращают занятия, игры.
- 3.4. Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки, дежурные принимают посильное участие в сервировке стола.
- 3.5. Обстановка в групповой комнате во время приема пищи детьми должна быть спокойной, сервировка стола - эстетичной.
- 3.6. Столы и стулья должны соответствовать росту ребенка и быть промаркированы соответствующим образом.
- 3.7. Необходимо иметь удобную, устойчивую посуду, соответствующую по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.
- 3.8. Необходимо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и опрятности, приучать хорошо пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

3.9. Соблюдение детьми гигиенических требований - одна из обязанностей воспитателя во время проведения процесса кормления. Особенно это важно у детей дошкольного возраста:

Детей раннего возраста приучают:

- держать ложку в правой руке, тщательно пережевывать пищу;
- есть самостоятельно;
- по напоминанию воспитателя пользоваться салфеткой, замечать красиво сервированный стол.

Детей четвертого года жизни приучают:

- пользоваться ложкой и вилкой, своевременно салфеткой;
- есть самостоятельно, не проливать пищу.

Детей пятого года жизни приучают:

- спокойно садиться за стол;
- правильно пользоваться ложкой и вилкой;
- есть аккуратно, не мешая другим детям;
- пользоваться салфеткой.

Дети старшего дошкольного возраста уже самостоятельно выполняют культурно - гигиенические процессы.

3.10. Запрещается выходить детям из-за стола с куском хлеба или другой пищей, фруктами, печеньем, конфетами.

3.11. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.12. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.13. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

3.14. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

3.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.16. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- организуется полоскание рта после приема пищи.

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

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издается приказ об организации питания в МБДОУ.

4.2. Медицинская сестра (по согласованию) либо секретарь, осуществляет учет питающихся детей в таблице посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. На основании 20 - дневного циклического меню, кладовщик ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают воспитатели медицинской сестре (по согласованию). Медицинская сестра (по согласованию) передает сведения на пищеблок – кладовщику.

4.4. Отсутствующие в учреждении дети, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обед не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7. Начисление оплаты за питание производится МКУ ЦБУО «Левобережная г. Красноярска» на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели, подписывает заведующий МБДОУ. По итогам месяца число д/дней по таблицам посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. По дням допускается отклонение на 3 ребенка.

4.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ. Заведующий контролирует выполнение договорных обязательств поставщиков продуктов питания.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Администрации города Красноярска № 659 от 21.07.2006г. «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных учреждениях города Красноярска, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования» с изменениями.

5. Взаимодействие и контроль ответственных за организацию питания

5.1. Заведующий МБДОУ:

- Обеспечивает создание в МБДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья детей.
- Принимает меры по улучшению организации питания, созданию условий для качественного приготовления пищи.

5.1. Заместитель заведующего по учебно – воспитательной работе:

- 5.1.1. Формирование культурно – гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.
- 5.1.2. Рациональность и эффективность организации дежурства во всех возрастных группах (старший возраст).
- 5.1.3. Осуществляет контроль за организацией питания в группах со стороны воспитателей.
- 5.1.4. Соблюдение режима дня.
- 5.1.5. Анализирует методы и приемы, формы и содержание используемых педагогами при формировании культурно - гигиенических навыков у детей и доводит результаты анализа до сведения педагогов, реализует оказание им практической помощи.

5.2. Заместитель заведующего по АХР:

- 5.2.1. Обеспечивает необходимым оборудованием групповые буфетные, общую столовую и пищеблок для организации питания в МБДОУ;

5.2.2. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств, для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания;

5.2.3. Контролирует работу младшего обслуживающего персонала на предмет выполнения СанПиН.

5.2.4. Осуществляет контроль за исправностью технологического, технического и вентиляционного оборудования.

5.3. *Воспитатель:*

5.3.1. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку;

5.3.2. Обучает детей сервировке стола;

5.3.4. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:

- подготовка к приему пищи;

- обязательное тщательное мытье рук;

- правильное поведение за столом;

- правильно пользоваться столовыми приборами и салфеткой.

5.3.5. Осуществляется контроль за полосканием рта после каждого приема пищи.

5.3.6. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.

5.3.7. Использует разные приемы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.

5.3.8. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.

5.3.9. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

5.4. *Младший воспитатель:*

5.4.1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, уплотненному полднику.

5.4.2. Следит за санитарным состоянием буфетной.

5.4.3. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно осуществляет обмен посуды.

5.4.4. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно – гигиенических навыков.

5.4.5. Соблюдает режим питания.

5.4.6. Получает пищу на пищеблоке и раздает детям согласно нормам и графику выдачи пищи.

5.4.7. Убирает и моет посуду в соответствии с инструкцией по мытью посуды.

5.4.8. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

6. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

6.1. Настоящее положение утверждается приказом заведующего МБДОУ № 98.

6.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Организации.

6.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4-3590-20**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углевод ы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	

Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение № 3

к СанПиН 2.3/2.4-3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.