

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового
коллектива
« 1 » 09 2026 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №248»
от « 09 » 09 2026 г. № 137 ссс.
М.С. Пачковских



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 248»

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 248» (далее МБДОУ), создания условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников МБДОУ.
- 1.2. Положение разработано соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..." (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 N 86854) (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026г. №18) (далее - СанПин), приказом комитета по образованию г. Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула», Устава МБДОУ, с целью обеспечения сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.
- 1.3. Настоящее Положение принимается на общем собрании трудового коллектива, утверждается приказом заведующего Учреждением и вступает в силу со дня его утверждения.
- 1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания

- 2.1. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, сотрудников, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 2.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) детей в соответствии с возрастом по

установленным нормам в дошкольном учреждении на основании основного организованного меню, утвержденного заведующим МБДОУ.

2.2.1. Для детей кратковременного пребывания, осуществляется одноразовый прием пищи (по выбору родителей (законных представителей) воспитанников), согласно заявлений и договора между МБДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников.

2.2.2. Для детей с сахарным диабетом питание организуется в соответствии с рекомендациями врача-эндокринолога. Для данных детей организуется дополнительно перекус.

2.2.3. Для детей с пищевыми аллергиями допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. Замена осуществляется на основании предоставленных родителями (законных представителей) от лечащего врача документами (справки, заключения) и личного заявления.

2.3. Организация питания воспитанников осуществляется МБДОУ самостоятельно. Для этого МБДОУ может заключать договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков либо проводить торги на поставку продуктов и сырья для приготовления.

2.4. Для приготовления пищи МБДОУ имеет:

- оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- штат работников для приготовления пищи (повара, помощник повара, грузчик);
- штат работников для организации питания воспитанников в группах (младшие воспитатели);
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью, посудой.

2.5. Организация питания детей осуществляются в соответствии с требованиями, установленными Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

2.6. В целях усиления контроля за питанием в МБДОУ организуется работа комиссий: бракеражной, по закладке продуктов питания и комиссии по закупкам товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ (в том числе и продуктов питания). Деятельность комиссий осуществляется в соответствии с Положениями.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Питание в МБДОУ осуществляется с учетом основного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого заведующим. Содержание и

- структура основного (организованного) меню разрабатываются в соответствии с СанПиН **(приложение 4)**.
- 3.2. Меню утверждается заведующим Учреждения.
- 3.2.В основном организованном меню имеется градация для детей от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет
- 3.3.В соответствии с основным (организованным) меню, составляется и утверждается заведующим ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 3.4.Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.
- 3.5 В связи с тем, что в МБДОУ организовано 4-х разовое питание, калорийность завтрака увеличена на 5% соответственно.
- 3.6 В основном организованном меню для детей с сахарным диабетом вносятся коррективы, на основании рекомендаций врача-диетолога (исключается сахар, кондитерские изделия, а также не допустимые продукты питания при организации питания детей с сахарным диабетом, включаются дополнительно перекусы).
- 3.7 График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.
- 3.8 Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.
- 3.9 Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются согласно заявке, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).
- 3.10 При составлении меню-требования учитывается численность воспитанников и сотрудников МБДОУ и следующие необходимые нормы:
- 3.10.1 среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы **(приложение 5)**;
- 3.10.2 суммарные объемы блюд по приемам пищи **(приложение 6)**;
- 3.10.3 нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий **(приложение 7)**;
- 3.10.4 требования в отношении запрещённых продуктов при организации питания детей **(приложение 8)**;
- 3.11 При наличии воспитанников в МБДОУ, имеющих назначения по специальному питанию разрабатывается индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0162.- 19.
- 3.12 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ.

- 3.13 Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.
- В МБДОУ организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3х часов
- В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.
- 3.14 Питание сотрудников организовано и включает в себя 1-ое блюдо и чай без сахара. Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников МБДОУ не позднее 10 числа следующего за расчетным месяца. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в групповых помещениях, других сотрудников в специально отведенном месте.
- 3.15 1 раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
- 3.16 Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 3.17 Ежедневно собирается и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями предъявляемыми СанПин: 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в холодильнике при температуре от +2С до +6С.
- 3.16 Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором) между поставщиком и МБДОУ.
- 3.18 Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ, с момента подписания контракта (договора).
- 3.19 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в МБДОУ.
- 3.20 Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 3.21 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.
- 3.22 Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 3.23 На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 3.24 Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 3.25 Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 3.26 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется

ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ (приложение 1).

3.27 В случае несоответствия качества продукции ответственное лицо (кладовщиком) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию, обращается в комиссию по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ

4 Организация питания детей в группах

4.7 Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и младшим воспитателем (помощником воспитателя) и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

4.8 Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

4.9 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.10 Пред раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН)
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.11 К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (средняя возрастная группа).

С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

4.12 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

4.13 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого закусочные тарелки убираются и дети приступают к приему

первого блюда;

- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.14 В группах младшего возраста воспитанников (2-3 года) воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

4.15 Категорически запрещается привлекать воспитанников - дежурных по столовой, к доставке продуктов питания с пищеблока.

5 Условия и сроки хранения продуктов

5.1 Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем ответственного лица.

5.2 Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, сопровождаются документами, подтверждающими 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 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.7 Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются, соблюдается температурный режим. Результаты контроля температурного режима в складских помещениях заносятся в Журнал учета температуры и влажности складских помещений (**приложение 2**). Учет температурного режима в холодильном оборудовании ответственным лицом заносится в журнал (**приложение 3**).

6 Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.

6.1 В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

6.2 Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- за счет средств, оплаченной родителями (законными представителями) за дни непосещения МБДОУ без уважительной причины.
- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты содержания детей в МБДОУ частично или полностью.

7 Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 7.1 В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.
- 7.2 Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей, в ежедневном режиме.
- 7.3 Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.
- 7.4 При составлении меню-требования 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;
 - стоимость и наличие продуктов.
- 7.5 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 7.6 Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты.
- 7.7 На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 7.8 В случае снижения численности детей до 2-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, продукты идут как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы.
- 7.9 В случае снижения численности детей свыше 4-х, завтрак выдается в полном объеме, так как закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика в 7.00-7.30, порции отпускаются детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.
- В случае снижения численности детей свыше 4-х, производится возврат основных продуктов (мясо кур, молоко, масло, сахар, яйца). С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении,

снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

7.10 В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты на основании приказа заведующего МБДОУ, ежедневно снимается с ужина до 20-30% численности детей от общего кол-ва, табелированных в данный день.

7.11 Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией Индустриального района города Барнаула по обслуживанию МБДОУ на основании табелей учета посещаемости воспитанников.

7.12 Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

8 Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.

8.1 Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников, ответственных за организацию питания в МБДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонта и обеспечение запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН.
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

8.2 Бухгалтер Централизованной бухгалтерии комитета по образованию:

- ведет учет договоров на поставку продуктов питания;
- перечисляет деньги за продукты поставщикам;

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит начисление родительской оплаты согласно табелю посещаемости и оплаты за питание сотрудников согласно табелю питания.

8.3 Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, отмеченных в таблице посещаемости;
- ежедневно с 09.00 до 09.30 уточняют количество детей на следующий день;
- организуют работу с родителями (законными представителями) по своевременной оплате за содержание детей в МБДОУ;
- планируют мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании; систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем, предложения по улучшению питания;
- контролируют питание детей.

8.4 Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период фактического отсутствия;
- ставят в известность медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- знакомятся с основным организованным меню и ежедневным меню, в том числе через официальный сайт МБДОУ.

8.5 Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику;

- 7.00 – мясо, куры в первое блюдо;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.30-9.00 - мясо для обеда: нарезка, прокрутка;
- 8.00 – тесто для выпечки;
- 09.30 – продукты в первое и второе блюдо (овощи, крупы);
- 11.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 14.30– сахар для полдника;
- 16.00- сахар, масло для ужина.
- ежедневно в составе бракеражной комиссии проводит бракераж готовой продукции перед раздачей на группы; осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

8.6 Кладовщик

- 8.6.1 Регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- 8.6.2 Принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.)
- 8.6.3 Отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
- 8.6.4 Выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00, согласно количества детей и сотрудников на данный рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара

9 Контроль за организацией питания воспитанников

9.1 Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН и согласно программы производственного контроля.

9.2 Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

- обеспечение рационом питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой

продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.3 С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МБДОУ может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), которые могут входить в состав бракеражной комиссии, в комиссию по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ.

9.4 Контрольная деятельность регламентируется положениям МБДОУ:

- Положение о внутриучрежденческом контроле МБДОУ,

9.5 МБДОУ совместно со специализированной организацией осуществляет производственный контроль, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

10 Заключительные положения.

10.1 Работники пищеблока персоневаются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.

10.2 Работники пищеблока работают с соблюдением М.Р.2.3.6.0233-21.2.3.6, а также всех требований СанПин.

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
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

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	5	6

Приложение 3

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 4

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-7 лет /

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы

№	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

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

Приложение 6

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рети. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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 лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Творог с массовой долей жира 9%	100	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 белокачанная	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 консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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. Зелень, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак 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. Жаренные 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 рубленного 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.