

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД НОЯБРЬСК

АДМИНИСТРАЦИЯ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

П Р И К А З

08.06.2015 № 597

Об организации питания воспитанников в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных организациях

В целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», руководствуясь СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. главным государственным санитарным врачом РФ от 15.05.2013 № 26), Положением о департаменте образования Администрации города Ноябрьска, в соответствии с законодательством к организации рационального питания воспитанников, выполнения натуральных норм продуктов питания, удовлетворения физиологических потребностей в основных пищевых веществах, энергии и обеспечения безопасности питания детей в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных организациях, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Руководителям муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных организаций департамента образования Администрации город Ноябрьск (далее – МОУ):

1.1. организовать горячее питание воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и Уставом МОУ;

1.2. составлять примерное десятидневное меню на основании технологических карт, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, согласно данным в таблице № 3 СанПиН 2.4.1.3049-13. Утвердить примерное меню руководителем МОУ;

1.3. соблюдать в примерном меню содержание белков из расчёта 12-15 % от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58 %. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов ± 10 %;

1.4. соблюдать суммарные объёмы блюд по приёмам пищи в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.4.1.3049-13;

1.5. обеспечить ежедневный фактический рацион питания воспитанников в соответствии с требованиями утверждённого примерного десятидневного меню для воспитанников по двум возрастным группам;

1.6. разработать ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием, утвердить руководителем МОУ;

1.7. осуществлять приготовление пищи на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание,

пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. Исключить процесс «жарки»;

1.8. обеспечить при кулинарной обработке пищевых продуктов выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

1.9. разрешается при отсутствии каких-либо продуктов проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицами замены продуктов по пищевой ценности. (основание: приложение № 14, СанПиН 2.4.1.3049-13. Таблица № 7, 8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов». 2012 год.). Взаимозаменяемость производить строго в рамках объемов продуктов питания согласно условиям муниципального контракта «На поставку продуктов питания»;

1.10. использовать в целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей пищевые продукты, обогащенные микронутриентами;

1.11. проводить витаминизацию третьих блюд витамином «С» из расчета на 1 ребенка в возрасте от 1 года до 3 лет – 35,0 мг, для детей от 3 до 6 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизацию проводить с учётом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации;

1.12. выдачу готовой пищи разрешается осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. По МОУ издать приказ о создании бракеражной комиссии;

1.13. отбирать после приготовления пищи суточную пробу готовой продукции собственного производства и продукцию промышленного производства - соки, йогурт, фрукты, хлеб и т.д.). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);

1.14. с целью обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МОУ и дома **родителей** информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замена блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом (для каждой группы меню по взаимозаменяемости блюд и продуктам выписывать индивидуально, в зависимости от детей с медицинскими показаниями, посещаемыми данную группу);

1.15. при заполнении журнала бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок учитывать требования СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", п. 3.1. «Требования к регламентации сроков годности»:

- срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию;

- период времени (дата) в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки;

- информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание:

а) часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания;

б) дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нес скоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления;

1.16. соблюдать потребление натуральных норм питания на одного ребенка, строго в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными нормами согласно приложению № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13 в соответствии с данными, приведёнными в столбце «нетто». Допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания могут составлять $\pm 5\%$;

1.17. расчет использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов по накопительной ведомости проводить 1 раз в десять дней по весу «нетто». По результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности и основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов и витамина С) проводить ежемесячно согласно данным в приложении № 2 настоящего приказа;

1.18. при формировании заявки на продукты питания необходимо пользоваться **таблицей распределения продуктового набора** на основании приложения № 3 к настоящему приказу. Предоставлять Поставщику заявку на продукты питания, в сроки установленные Поставщиком;

1.19. довести данный приказ до сведения всех лиц, ответственных за организацию питания в МОУ и обеспечить его исполнение.

2. Считать утратившим силу приказ департамента образования Администрации города Ноябрьска от 22.12.2014 №1087 «Об организации питания воспитанников в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных учреждениях».

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя начальника департамента образования Администрации г. Ноябрьска А.В. Михайлова.

Начальник департамента



Н.Н. Гудкова

Приложение № 1

к приказу департамента образования
от 08.06.2015 № 597

**Химический состав и калорийность пищевых продуктов
в пересчёте на 100 грамм съедобной части продукта**

№ п/п	Наименование продукции	Б	Ж	У	Ккал	Витамин	Код*
						С (мг)	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Мука пшеничная высш. сорта	10,3	1,1	70,6	334	0,00	6.1.3.1
2	Мука картофельная (крахмал)	0,1	0,0	78,2	313	0,00	10.11.6
3	Крупа манная	10,3	1,0	70,6	333	0,00	6.1.3.11.2
4	Крупа гречневая ядрица	12,6	3,3	57,1	308	0,00	6.6.4
5	Хлопья овсяные «Геркулес»	12,3	6,2	61,8	352	0,00	6.4.5
6	Крупа овсяная	12,3	6,1	59,5	342	0,00	6.4.4
7	Крупа горох	23,0	1,6	48,1	299	0,00	7.1.2
8	Крупа пшено	11,5	3,3	66,5	342	0,00	6.8.2
9	Крупа пшеничная	11,0	1,2	68,5	329	0,00	6.1.3.11.1
10	Крупа ячневая	10	1,3	65,4	313	0,00	6.7.3
11	Крупа перловая	9,3	1,1	66,9	315	0,00	6.7.2
12	Крупа кукурузная	8,3	1,2	71,0	328	0,00	6.9.2
13	Крупа рисовая	7,0	1,0	74,0	333	0,00	6.5.3
14	Фасоль овощная	21,0	2,0	47,0	298	0,00	7.1.11
15	Макаронные изделия	11,0	1,3	70,5	338	0,00	6.1.2.1.1
16	Компотная смесь	3,3	0	58,68	265	2,00	
17	Изюм	2,3	0,5	65,8	281	0,00	9.2.1.2
18	Шиповник	3,4	1,4	48,3	284	1000,00	9.2.1.13
19	Курага	5,2	0,3	51	232	4,00	9.1.1.3
20	Чернослив	2,3	0,7	57,5	256	3,00	9.1.1.10
21	Сахар песок	0	0	99,8	399	0,00	10.1.1
22	Конфеты помадные	3,7	16,2	70,9	445	0,00	10.9.1.1
23	Конфеты шоколадные	4,0	26,3	59,2	491	0,00	10.9.1.4
24	Конфеты мармеладные	1,4	8,2	69,4	359	0,00	10.9.2.2
25	Печенье сахарное	7,5	9,80	74,4	417	0,00	6.1.3.2.15
26	Вафли	2,8	3,3	77,3	354	0,00	10.10.1.2
27	Повидло	0,4	0	65,0	250	0,50	9.4.13
28	Варенье	0,4	0,3	68,2	265	1,40	9.4.9
29	Джем	0,3	0	71,8	276	10,00	9.4.10
30	Кофейный напиток	15	0	3,6	119	0,00	
31	Чай высший сорт	20	0	4	109	10,00	11.1.7.1
32	Какао-порошок	24,3	15	10,2	289	0,00	10.8.1
33	Мясо говядина	18,6	16	0	218	0,00	3.1.3
34	Мясо свинина	14,3	33,3	0	357	0,00	3.1.12
35	Цыплята бройлера	18,7	16,1	0	220	2,00	3.1.15.1
36	Филе куриных грудок п/ф	18,7	16,1	0	220	2,00	3.1.15.1
37	Субпродукты говяжьи (печень)	17,9	3,7	5,3	127	33,00	3.2.1.2
38	Колбасные изделия вареные	11,7	22,8	0,2	252	0,00	3.6.1.7

1	2	3	4	5	6	7	8
39	Горбуша с/м	20,5	6,5	0	140	0,90	4.1.6.1
40	Минтай с/м	15,9	0,9	0	72	0,50	4.1.4.1
41	Масло сливочное	0,8	72,5	1,3	661	0,20	5.1.5
42	Масло подсолнечное	0	99,9	0	899	0,00	5.4.13
43	Яйцо куриное столовое	11,5	11,5	0,7	157	0,00	2.1.1
44	Сыр твердый Российский	23,2	29,5	0	364	0,7	1.6.1.8
45	Сыр твердый Голландский	26,3	26,6	0	350	0,7	1.6.1.6
46	Сыр твердый Пошехонский	26,0	26,1	0	344	0,8	1.6.1.4
47	Соль пищевая	0	0	0	0	0,00	12.1.2
48	Дрожжи хлебопекарные	12,7	2,7	8,5	0	109	12.1.1
49	Огурцы консервированные	0,8	0,1	1,7	13	5,00	8.1.6.4
50	Томаты консервированные	1,1	0,1	3,5	20	15,00	8.1.6.14
51	Горошек зеленый консервиров.	3,1	0,2	6,5	40	10,00	7.1.6
52	Кукуруза сахарная	3,9	1,3	2,2	115	10,00	
53	Икра кабачковая	1,9	8,9	7,7	119	7,00	8.1.6.28
54	Капуста квашеная	1,8	0,1	3,0	23,0	45,00	
55	Молоко пастеризованное	2,9	2,5	4,8	54	1,30	1.2.1.2
56	Сок апельсиновый	0,7	0,1	13,2	60	0,00	11.1.1.4
57	Молоко сгущенное	7,2	8,5	55,5	328	1,00	1.3.4.2
58	Йогурт	5,0	3,2	3,5	68	0,60	1.3.2.3
59	Ацидофилин жирность 3,2%	2,9	3,2	3,8	59	0,80	1.3.2.
60	Кефир жирность 2,5%	2,9	2,5	4,0	53	0,70	1.2.2.4
61	Кефир жирность 3,2%	2,9	3,2	4,0	59	0,70	1.3.2.7
62	Ряженка жирность 2,5%	2,9	2,5	4,2	54	0,30	1.2.2.13
63	Ряженка жирность 4,0%	2,8	4,0	4,2	67	0,30	1.3.2.10
64	Простокваша жирность 2,5%	2,9	2,5	4,1	53	0,80	1.2.2.11
65	Простокваша жирность 3,2%	2,9	3,2	4,1	59	0,80	1.3.2.8
66	Напиток «Снежок» жирн. 3,2%	2,7	2,5	10,8	79	0,90	1.2.2.7
67	Напиток «Бифидин» жир. 3,2%	3,4	2,5	5,5	61	0,70	1.2.2.6
68	Творог жирность 5%	21,0	5,0	3,0	145	0,50	1.3.3.5
69	Сметана жирность 15%	2,6	15,0	3,6	162	0,40	1.4.2.1
70	Картофель свежий	2,0	0,4	16,3	77	20	8.1.4.1
71	Капуста белокочанная свежая	1,8	0,1	4,7	28	45,00	8.1.2.1
72	Морковь свежая	1,3	0,1	6,9	35	5,00	8.1.5.1
73	Свёкла свежая	1,5	0,1	8,8	42	10,00	8.1.5.12
74	Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41	10,00	8.1.3.4
75	Огурцы свежие	0,8	0,1	2,5	14	10,00	8.1.6.2
76	Помидоры свежие	1,1	0,2	3,8	24	25,00	8.1.6.6
77	Перец сладкий	1,3	0,1	4,9	26	200,00	8.1.6.29
78	Чеснок свежий	6,5	0,5	29,9	149	10,00	8.1.3.7
79	Лук зелёный свежий	1,3	0,1	3,2	20	30,00	8.1.3.1
80	Зелень свежая петрушка	3,7	0,4	7,6	49	150,00	8.1.1.1
81	Зелень свежая укроп	2,5	0,5	6,3	40	100,00	8.1.1.12
82	Тыква свежая	1,0	0,1	4,4	22	8,0	8.1.6.31
83	Баклажаны свежие	1,2	0,1	4,5	24	5,0	8.1.6.18
84	Кабачки свежие	0,6	0,3	4,6	24	15,0	8.1.6.21
85	Яблоки	0,4	0,4	9,8	47	10,00	9.1.2.6
86	Груши	0,4	0,3	10,3	47	5,00	9.1.2.2

1	2	3	4	5	6	7	8
87	Бананы	1,5	0,5	21,0	96	10,00	9.1.5.2
88	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	60,00	9.1.4.1
89	Мандарины	0,8	0,2	7,5	38	38,00	9.1.4.7
90	Лимон	0,9	0,1	3,0	34	40,00	9.1.4.5
91	Брусника	0,7	0,5	8,2	46	15,00	9.2.2.1
92	Клюква	0,5	0,2	3,7	28	15,00	9.2.2.4
93	Хлеб пшеничный	7,6	0,8	49,2	235	0,00	6.1.3.2.1
94	Батон нарезной	7,5	2,9	51,4	262	0,00	6.1.3.2.2
95	Хлеб ржаной	6,8	1,3	39,8	201	0,00	6.2.2.1

Основание:

* в таблице приведено содержание пищевых веществ в 100 г. продукта на основании «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» под редакцией И.М.Скурихина, В.А. Тутельян издательство «ДелЛи принт», 2007 года г. Москва.

Приложение № 2

к приказу департамента образования
от 08.06.2015 № 597

**Распределение
рекомендуемого среднесуточного продуктового набора по группам продуктов
из расчёта на одного ребёнка
(для предоставления заявки Поставщику на 2015 год)**

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Количество продуктов для детей в граммах до 3-х лет		Количество продуктов для детей в граммах от 3-х до 7-ми лет	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	2	3	4	5	6
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	40	50	50
2	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой, в т.ч.:	60	60	80	80
	✓ хлеб пшеничный высший сорт	30	30	40	40
	✓ батон нарезной высший сорт	30	30	40	40
3	Мука пшеничная	25	25	29	29
4	Мука картофельная (крахмал)	2	2	3	3
5	Крупы (злаки), бобовые, в т.ч.:	30	30	43	43
5.1	<i>период работы с января по июнь</i>				
	✓ крупа манная	4	4	5	5
	✓ крупа "Геркулес" (хлопья овсяные)	2	2	3	3
	✓ крупа горох	2	2	3	3
	✓ крупа пшено	3	3	3	3
	✓ крупа гречневая ядрица	5	5	9	9
	✓ крупа пшеничная	3	3	4	4
	✓ крупа ячневая	2	2	2	2
	✓ крупа перловая	1	1	3	3
	✓ крупа рисовая	7	7	10	10
	✓ фасоль овощная	1	1	1	1
5.2	<i>период работы июля по декабрь</i>				
	✓ крупа манная	5,1	5,1	7,8	7,8
	✓ крупа "Геркулес" (хлопья овсяные)	2	2	3	3
	✓ крупа горох	2	2	3	3
	✓ крупа пшено	3	3	3	3
	✓ крупа гречневая ядрица	5	5	9	9
	✓ крупа пшеничная	3	3	4	4
	✓ крупа ячневая	2	2	2	2
	✓ крупа перловая	0,3	0,3	0,4	0,4
	✓ крупа рисовая	7	7	10	10
	✓ фасоль овощная	0,6	0,6	0,8	0,8
6	Макаронные изделия	8	8	12	12
7	Картофель: молодой	150	120	175	140
	с 01.09 по 31.10	160	120	187	140
	с 01.11 по 31.12	172	120	200	140
	с 01.01 по 28-29.02	185	120	215	140
	с 01.03. по молодой	200	120	234	140

1	2	3	4	5	6
8	Овощи, зелень	256	205	325	260
8.1	<i>период работы с января по май</i>				
	<i>овощи свежие, зелень, в том числе:</i>	228	182	291	233
	✓ капуста белокочанная	100	80	136	109
	✓ морковь	53	40	53	40
	✓ свекла	28	21	48	37
	✓ лук репчатый	40	34	45	38
	✓ огурцы	0	0	0	0
	✓ помидоры	0	0	0	0
	✓ перец сладкий	0	0	0	0
	✓ баклажаны	0	0	0	0
	✓ кабачки	0	0	0	0
	✓ тыква	0	0	0	0
	✓ чеснок	1	1	2	2
	✓ лук зеленый	3	3	4	4
	✓ зелень (укроп, петрушка)	3	3	3	3
	<i>овощи, консервированные в том числе:</i>	28	23	34	27
	✓ огурцы, томаты	5	3	7	4
	✓ томаты в собственном соку	6	6	7	7
	✓ горошек зеленый	6	4	8	5
	✓ кукуруза сахарная	3	2	3	2
	✓ икра кабачковая, баклажанная	6	6	6	6
	✓ лечо овощное	2	2	3	3
8.2	<i>период работы июнь</i>				
	<i>овощи свежие, зелень, в том числе:</i>	239	193	300	240
	✓ капуста белокочанная	71	57	86	69
	✓ морковь	37	28	53	40
	✓ свекла	27	20	43	34
	✓ лук репчатый	42	36	48	40
	✓ огурцы	27	22	29	23
	✓ помидоры	26	22	28	24
	✓ перец сладкий	0	0	0	0
	✓ баклажаны	0	0	0	0
	✓ кабачки	0	0	0	0
	✓ тыква	0	0	0	0
	✓ чеснок	1	1	3	2
	✓ лук зеленый	3	3	5	4
	✓ зелень (укроп, петрушка)	5	4	5	4
	<i>овощи, консервированные в том числе:</i>	17	12	25	20
	✓ огурцы, томаты	4	2	5	3
	✓ томаты в собственном соку	3	3	4	4
	✓ горошек зеленый	5	3	6	4
	✓ кукуруза сахарная	2	1	3	2
	✓ икра кабачковая или баклажанная	2	2	5	5
	✓ лечо овощное	1	1	2	2
8.3	<i>период работы с июля по август</i>				
	<i>овощи свежие, зелень, в том числе:</i>	244	197	308	248
	✓ капуста белокочанная	71	57	83	66
	✓ морковь	44	35	58	46

1	2	3	4	5	6
	✓ свекла	35,5	28	47	38
	✓ лук репчатый	17	14	21	18
	✓ огурец	22,5	18	25	20
	✓ помидор	21	18	24	20
	✓ перец сладкий	9	7	16	12
	✓ баклажаны	7	6	12	10
	✓ кабачки	8	6	13	10
	✓ тыква	0	0	0	0
	✓ чеснок	1	1	1	1
	✓ лук зеленый	3	3	3	3
	✓ зелень (укроп, петрушка)	5	4	5	4
	<i>овощи, консервированные в том числе:</i>	<i>12</i>	<i>8</i>	<i>17</i>	<i>12</i>
	✓ огурцы, томаты	2	1	4	2
	✓ томаты в собственном соку	3	3	4	4
	✓ горошек зеленый	5	3	6	4
	✓ кукуруза сахарная	2	1	3	2
	✓ икра кабачковая, баклажанная	0	0	0	0
	✓ лечо овощное	0	0	0	0
8.4	<i>период работы сентябрь</i>				
	<i>овощи свежие, зелень, в том числе:</i>	<i>244</i>	<i>197</i>	<i>308</i>	<i>248</i>
	✓ капуста белокочанная	67,5	54	80	64
	✓ морковь	41	33	54	43
	✓ свекла	37,5	30	49	39
	✓ лук репчатый	17	14	21	18
	✓ огурцы	21	17	25	20
	✓ помидоры	22	19	23,5	20
	✓ перец сладкий	7	5	12	9
	✓ баклажаны	7	6	12	10
	✓ кабачки	8	6	12,5	10
	✓ тыква	7	5	10	7
	✓ чеснок	1	1	1	1
	✓ лук зеленый	3	3	3	3
	✓ зелень (укроп, петрушка)	5	4	5	4
	<i>овощи, консервированные в том числе:</i>	<i>12</i>	<i>8</i>	<i>17</i>	<i>12</i>
	✓ огурцы, томаты	2	1	4	2
	✓ томаты в собственном соку	3	3	4	4
	✓ горошек зеленый	5	3	6	4
	✓ кукуруза сахарная	2	1	3	2
	✓ икра кабачковая, баклажанная	0	0	0	0
	✓ лечо овощное	0	0	0	0
8.5	<i>период работы октябрь-ноябрь</i>				
	<i>овощи свежие, зелень в том числе:</i>	<i>225</i>	<i>180</i>	<i>288</i>	<i>231</i>
	✓ капуста белокочанная	94	75	116	93
	✓ морковь	53	42	66	53
	✓ свекла	45	36	62	50
	✓ лук репчатый	17	14	21	18
	✓ огурцы	0	0	0	0
	✓ помидоры	0	0	0	0
	✓ перец сладкий	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6
	✓ баклажаны	0	0	0	0
	✓ кабачки	0	0	0	0
	✓ тыква	7	5	10	7
	✓ чеснок	1	1	3	2
	✓ лук зеленый	3	3	5	4
	✓ зелень (укроп, петрушка)	5	4	5	4
	<i>овощи, консервированные в том числе:</i>	31	25	37	29
	✓ огурцы, томаты	7	4	9	5
	✓ томаты в собственном соку	7	7	8	8
	✓ горошек зеленый	6	4	8	5
	✓ кукуруза сахарная	3	2	3	2
	✓ икра кабачковая, баклажанная	6	6	6	6
	✓ лечо овощное	2	2	3	3
8.6	<i>период работы декабрь</i>				
	<i>овощи свежие, зелень в том числе:</i>	225	180	286	230
	✓ капуста белокочанная	98	78	120	96
	✓ морковь	54	43	69	55
	✓ свекла	47	37	63	51
	✓ лук репчатый	17	14	21	18
	✓ огурцы	0	0	0	0
	✓ помидоры	0	0	0	0
	✓ перец сладкий	0	0	0	0
	✓ баклажаны	0	0	0	0
	✓ кабачки	0	0	0	0
	✓ тыква	0	0	0	0
	✓ чеснок	1	1	3	2
	✓ лук зеленый	3	3	5	4
	✓ зелень (укроп, петрушка)	5	4	5	4
	<i>овощи, консервированные в том числе:</i>	31	25	39	30
	✓ огурцы, томаты	7	4	9	5
	✓ томата в собственном соку	7	7	8	8
	✓ горошек зеленый	6	4	8	5
	✓ кукуруза сахарная	3	2	5	3
	✓ икра кабачковая, баклажанная	6	6	6	6
	✓ лечо овощное	2	2	3	3
9	Фрукты (плоды) свежие	108	95	114	100
9.1	<i>период работы с января по март</i>				
	✓ яблоки	45	40	50	44
	✓ груши	44	40	44	40
	✓ бананы	8	5	8	5
	✓ апельсины	0	0	0	0
	✓ мандарины	4	3	5	4
	✓ лимоны	2	2	2	2
	✓ ягоды (клюква, брусника)	5	5	5	5
9.2	<i>период работы с апреля по ноябрь</i>				
	✓ яблоки	53	47	53	47
	✓ груши	44	40	50	45
	✓ бананы	5	3	5	3
	✓ апельсины	4	3	4	3

1	2	3	4	5	6
	✓ мандарины	0	0	0	0
	✓ лимоны	2	2	2	2
	✓ ягода (брусника, клюква)	0	0	0	0
9.3	<i>период работы декабрь</i>				
	✓ яблоки	50	44	51	45
	✓ груши	43	39	43	39
	✓ бананы	5	3	8	5
	✓ апельсины	0	0	0	0
	✓ мандарины	5	4	5	4
	✓ лимоны	1	1	2	2
	✓ ягода (брусника, клюква)	4	4	5	5
10	Фрукты сухие, в том числе:	9	9	11	11
10.1	<i>период работы с января по июнь</i>				
	✓ компотная смесь	4	4	5	5
	✓ изюм (белый без косточки)	1	1	1	1
	✓ курага	1	1	1	1
	✓ шиповник	2,5	2,5	3	3
	✓ чернослив	0,5	0,5	1	1
10.2	<i>период работы с июля по декабрь</i>				
	✓ компотная смесь	3	3	4	4
	✓ изюм (белый без косточки)	2	2	2	2
	✓ курага	1,4	1,4	1,6	1,6
	✓ шиповник	2,1	2,1	2,8	2,8
	✓ чернослив	0,5	0,5	0,6	0,6
11	Соки фруктовые и овощные, в том числе:	100	100	100	100
	✓ соки натуральные до 3-х лет	100	100	0	0
	✓ соки натуральные	0	0	100	100
12	Кондитерские изделия, в том числе:	7	7	20	20
	✓ печенье	2	2	5	5
	✓ вафли	1	1	3	3
	✓ конфеты шоколадные, мармелад	1	1	4	4
	✓ повидло	2	2	5	5
	✓ варенье, джем	1	1	3	3
	✓ ванилин	0,000035	0,000035	0,00005	0,00005
13	Сахар	37	37	47	47
14	Масло коровье сладкосливочное	18	18	21	21
15	Масло растительное	9	9	11	11
16	Яйцо куриное столовое (штук/граммы)	0,5шт	20	0,6шт	24
17	Молоко, кисломолочные продукты, в т. ч.:	390	390	450	450
17.1	<i>период работы с января по июнь</i>				
	✓ молоко натур. с м.д.ж. не менее 2,5%	260	260	300	300
	✓ молоко, сгущенное с сахаром	10	10	10	10
	✓ йогурт	30	30	30	30
	✓ кисломолочная продукция с м.д.ж. не менее 2,5% (кефир, ряженка, и т.д.)	60	60	80	80
17.2	<i>период работы июля по декабрь</i>				
	✓ молоко натур. с м.д.ж. не менее 2,5%	253	253	293	293
	✓ молоко, сгущенное с сахаром	10	10	10	10
	✓ йогурт	35	35	35	35

1	2	3	4	5	6
	✓ кисломолочная продукция с м.д.ж. не менее 2,5% (кефир, ряженка, и т.д.)	62	62	82	82
18	Творог с м.д.ж. не более 5%	30	30	40	40
19	Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	9	11	11
20	Сыр твердый	4,3	4	6,4	6
21	Мясо бескостное, в том числе:	55	50	60,5	55
	✓ говядина	40	36,6	42,5	38,6
	✓ свинина	10	9	13	12
	✓ субпродукты говяжьки (печень)	5	4,4	5	4,4
22	Птица замороженная, в том числе:	25	20	30	24
	✓ филе куриных грудок (полуфабрикат)*	10	10	12	12
	✓ цыплята бройлера потрошенные **	15	10	18	12
23	Колбасные изделия вареные (говяжьки, куриные) колбаса, сосиски	0	0	7	6,9
24	Рыба с костью свежемороженая		32		37
24.1	период работы с января по апрель				
	<i>рыба с костью свежемороженая, в т.ч.:</i>	54	32	64	37
	✓ горбуша потрошенная с головой	29	16	35	19
	✓ минтай обезглавленный ***	25	16	29	18
24.2	период работы с мая по август				
	<i>рыба с костью свежемороженая, в т.ч.:</i>	51	32	59	37
	✓ горбуша потрошенная с головой	0	0	0	0
	✓ минтай обезглавленный	51	32	59	37
24.3	период работы с сентября по декабрь				
	<i>рыба с костью свежемороженая, в т.ч.:</i>	49	32	57	37
	✓ горбуша потрошенная с головой	24	16	28,4	19
	✓ минтай обезглавленный	25	16	28,6	18
25	Чай, включая фиточай	0,5	0,5	0,6	0,6
26	Какао - порошок	0,5	0,5	0,6	0,6
27	Кофейный напиток злаковый	1	1	1,2	1,2
28	Соль пищевая поваренная	4	4	6	6
29	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,1	0,1	0,125	0,125
30	Аскорбиновая кислота (для витаминизации 3-х блюд)	0,000035	0,000035	0,00005	0,00005

Примечание:

*- потери на холодную обработку филе куриных грудок замороженное (полуфабрикат) установлены «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов», издательства «Дели принт», г. Москва, 2012г.

** - потери на холодную обработку цыплят бройлера потрошенных замороженных установлены контрольными проработками № 9, 12,13.

***- потери на минтай обезглавленный замороженный установлены контрольными проработками № 2,8,10.

Е.Ю. Безлепкина
34 58 37

Согласовано: зам. начальника

(подпись)

Согласовано: зав. сектором ОДП

(подпись)

Рассылка: ЦБ, ОДП, МДОУ

А.В. Михайлов

(дата)

Е.Ю.Безлепкина

(дата)