

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 131»»

ул.Гоголя, д.40,г. Череповец, Вологодская обл., 162612, тел. (8202) 49-04-50, тел./факс 49-04-80

e-mail: sad131@cherepovetscity.ru

ИНН 3528069327, КПП 352801001, ОКПО 53991953 ОКВЭД 80.10.1 ОГРН 1023501246515

ПРИНЯТО

Педагогическим

советом

Протокол № 2

«_20»_01 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей

Протокол № 4

«14 »_12 2021 г

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего

МАДОУ «Детский сад № 131»

«10 »_01 2022 г

Положение

об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад № 131»

Раздел I. Общие положения

Настоящее Положение (далее Положение) об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №131» (далее Учреждение) разработано в соответствии с Законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273 от 29.12.2012 (с последующими изменениями и дополнениями), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания» от 27.10.2020 г. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Настоящее Положение определяет отношения между администрацией МАДОУ «Детский сад № 131», организацией общественного питания МАУ «ЦСП», родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания в МАДОУ «Детский сад № 131» (далее Учреждение).

Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, нормативно правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации органа местного самоуправления, а также Уставом Учреждения. В Учреждении предусмотрены помещения для питания воспитанников, а также хранения и приготовления пищи.

Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств городского, областного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

Положение устанавливает порядок организации питания детей, в том числе детей – инвалидов и детей с ОВЗ, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Организация питания обучающихся, том числе воспитанников с ограниченными возможностями здоровья и детей -инвалидов, обеспечивается Муниципальным автономным учреждением «Центр социального питания». Заключается договор о содействии при организации питания обучающихся в Учреждении и между руководителем и организатором питания в соответствии с действующим законодательством.

На МАУ «ЦСП» возлагается ответственность за организацию и качество питания, за разработку примерного циклического двухнедельного меню (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.4), за соблюдение размера стоимости питания.

Положение основывается на общих санитарно-эпидемиологических требованиях к предприятиям общественного питания, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, принятых Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания от 27.10.2020 г. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед – 35%

полдник (15%), ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (~5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов +15%.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным по установленной форме (приложение 2) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН (приложение 7 Положения) среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 3 до 6 лет и с 7 до 11 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Примерное двухнедельное меню (10-дневное меню) должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, двухнедельным меню Учреждения.

При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем организации общественного питания (МАУ «ЦСП») и заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная руководителем организации общественного питания (МАУ «ЦСП»), заведующим Учреждения. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, двухнедельным меню Учреждения, Приложениями 1-14 настоящего Положения.

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) должностным лицом МАУ «ЦСП», ответственным за организацию питания, составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню - требование не допускаются.

Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами (Приложение 6). При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам

приготовления блюд (в соответствии с Программой по контролю пищевой продукции с соблюдением принципов ХАССП в МАДОУ «Детский сад № 131»), и должен проводиться производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - HazardAnalysisandCriticalControlPoints)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара (шеф-повара), заведующего (или его заместителя), должностных лиц, представителей родительской общественности назначенных приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо назначенное приказом директора учреждения организации общественного питания (МАУ «ЦСП»), прошедшее инструктаж.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, сертификат, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка, в том числе в электронном виде, - для перечня товаров, которые подлежат обязательному ветеринарному контролю (подконтрольные товары), установленному приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 N 648). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора учреждения организации общественного питания (МАУ «ЦСП»). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения, при их наличии, для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

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.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

Работники пищеблока МАУ «ЦСП» проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Ежедневно перед началом работы ответственным сотрудником (шеф-поваром МАУ «ЦСП») проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе поприготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

Ежедневно должностным лицом Учреждения, назначенным приказом заведующего ДОУ, ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости воспитанников.

В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении,

отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится МКУ «Централизованной бухгалтерией по обслуживанию учреждений образования» на основании табелей учета посещаемости детей. Количество дней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию. Оплата питания производится до 25 числа текущего месяца по квитанции установленного образца и в соответствии с установленным размером ежедневной оплаты родителями (законными представителями) расходов на присмотр и уход за детьми, обучающимися в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах муниципальных общеобразовательных учреждений, реализующих основные общеобразовательные программы - образовательные программы дошкольного образования, утверждённым Постановлением мэрии г. Череповца Вологодской области (в действующей редакции). Размер ежедневной оплаты родителями (законными представителями) расходов на присмотр и уход за детьми с ограниченными возможностями здоровья, обучающимися в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, определяется как разница между установленным размером ежедневной оплаты родителями (законными представителями) расходов на присмотр и уход за детьми, обучающимися в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, и стоимостью двухразового питания, оплачиваемого за счет средств областного бюджета, в соответствии с частью 3 статьи 2 закона Вологодской области от 17 декабря 2007 года N 1719-ОЗ "О наделении органов местного самоуправления отдельными государственными полномочиями в сфере образования".

III. Порядок организации питания воспитанников льготных категорий в Учреждении

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны иметься в группах, на пищеблоке и у медицинского работника медицинской организации, обслуживающей Учреждение. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, двухнедельным меню, разработанным МАУ «ЦСП».

Дети с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ), посещающие дошкольное образовательное учреждение имеют право на двухразовое бесплатное питание. Для получения бесплатного двухразового питания родитель (законный представитель) оформляет заявление соответствующего образца о предоставлении его ребенку бесплатного двухразового питания и предъявляет оригиналы свидетельства о рождении, справки с ПМПК, прилагает копии вышеуказанных документов. Бесплатное двухразовое питание назначается ребенку с даты обращения заявителя и предоставления всех необходимых документов на срок, указанный в справке. Детям с ОВЗ, не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому питанию, предоставляется питание в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным двухнедельным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Претенденты категории "дети, находящиеся под опекой" для получения мер социальной (материальной) поддержки предоставляют в заведующему ДОУ следующие документы: заявление, постановление о передаче ребенка под опеку или в приемную семью; свидетельство о рождении. Копии документов представляются одновременно с предъявлением подлинников или заверенными в нотариальном порядке. При представлении копий документов с подлинниками специалист ДОУ, осуществляющий прием документов, делает на копиях отметку об их соответствии подлинникам и возвращает подлинники заявителю. Воспитанникам категории "дети, находящиеся под

опекой", не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому питанию, предоставляется питание в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным двухнедельным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Претенденты категории "дети-инвалиды" для получения мер социальной (материальной) поддержки предоставляют заведующему ДОУ следующие документы:

- заявление родителя (законного представителя) об освобождении от родительской платы за присмотр и уход за ребенком-инвалидом;
- справка (заключение) медико-социальной экспертизы (по категории дети-инвалиды);
- копия пенсионного удостоверения получателя пенсии на ребенка-инвалида.

Копии документов представляются с предъявлением подлинников или заверенными в нотариальном порядке. При представлении копий документов с подлинниками специалист Учреждения, осуществляющий прием документов, делает на копиях отметку об их соответствии подлинникам и возвращает подлинники заявителю. Воспитанникам категории "дети-инвалиды", не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому питанию, предоставляется питание в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным двухнедельным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП. Детям с заболеванием «целиакия», в случае их наличия, рекомендуется осуществить перевод в МАДОУ «Детский сад № 114», на базе которого созданы условия для полноценного питания воспитанников с заболеванием «целиакия». На период пребывания в Учреждении воспитанникам с заболеванием «целиакия» не предоставляются продукты, содержащие глютен, список таких продуктов составляется медицинским учреждением, выдавшим воспитаннику медицинские документы (медицинскую карту ребёнка формы 026-у, медицинскую справку о возможности посещать Учреждение). Далее питание воспитанникам с заболеванием «целиакия» предоставляется в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным двухнедельным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Специалист МКУ «ФБЦ», на основании данных, полученных от Учреждения, оформляет Приказом Управления образования мэрии г. Череповца получение льгот и мер социальной поддержки льготным категориям воспитанников на срок, указанный в документах, подтверждающих основание предоставления льгот. Питание обучающимся льготных категорий, не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому (специальному) питанию, предоставляется в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным двухнедельным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

IV. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, на основании контрактов заключенных МАУ «ЦСП», получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МАУ «ЦСП» и снабжающей организацией, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению)

необходимо направить поставщику претензию в письменной форме. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

V. Производственный контроль за организацией питания детей

В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., принципами ХАССП и контроля за качеством пищевой продукции, основанных на ТР Таможенного союза, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона 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 примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По

продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

Заведующим ДОУ совместно с директором МАУ «ЦСП» разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего, директором МАУ «ЦСП», к разработке плана контроля может быть привлечён работник медицинской организации, осуществляющий медицинское обслуживание Учреждения по договору.

С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены Совета родителей.

VI. Особенности организации общественного питания детей

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

- в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 1 - 13. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

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

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

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 таблице № 2 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным

программам.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации, руководителем организации общественного питания.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. 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 № 11 к настоящим Правилам).

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

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к настоящим Правилам.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной и пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации общественного питания детей, нуждающихся в диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие

требования:

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

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

- в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

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

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

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.

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.

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

Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым

технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2). При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

VII. Организация питания воспитанников в группах

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом;

Детская порция должна соответствовать меню.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

VIII. Отчетность и делопроизводство

Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса на общем собрании (конференции) работников, заседаниях Учредительного совета, педагогического совета, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями современного российского законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и Приложениями настоящего Положения.

Приложение 6.

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 № 7

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

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

№	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

Приложение № 8

Меню приготавливаемых блюд (образец)

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

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					

Приложение № 9

Таблица 1

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

Блюдо	Масса порций		
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 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	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100

Таблица 3

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
Завтрак	350	400	500
Второй завтрак	100	100	200
Обед	450	600	700
Полдник	200	250	300
Ужин	400	450	500
Второй ужин	100	150	200

Приложение № 10

Таблица 1

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

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

Таблица 3

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

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%
	ужин	25%

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин

Приложение № 11

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 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
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
		9%	

Рекомендации по корректировке меню: _____.
 Подпись медицинского работника и дата: _____.
 Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____.
 Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____.

Приложение 14.

Форма технологической карты (образец)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: ____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)		
белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энергетическая ценность (ккал)	Ca	Fe	B1	B2	C

Технология приготовления: _____