

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОЯБРЬСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «БЕЛОСНЕЖКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК
(МБДОУ «БЕЛОСНЕЖКА»)

629810 Россия, Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Ноябрьск ул. Изыскателей, 36в
тел.(3496) 39-43-56, 39-43-57 e-mail: mdou_belosnezhka@mail.ru. ИНН/КПП 8905024884/890501001

ПРИКАЗ

31.08.2022 г.

№ 196-од

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ «Белоснежка»**

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4 3590-20), Уставом МБДОУ «Белоснежка», в целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей, организации качественного и безопасного питания детей в МБДОУ «Белоснежка»,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить:

1.1. Ассортимент готовой продукции собственного производства (закуски, салаты, горячие блюда, напитки, мучные и кулинарные изделия) для реализации в МБДОУ «Белоснежка», *согласно пункту 2.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

1.2. Основное двухнедельное меню для каждой возрастной группы детей, а также при необходимости индивидуальное двухнедельное меню, разработанные технологом по питанию с учетом требований, содержащихся в приложении № 1 к данному приказу, *согласно пункту 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

2. Шеф-повару, Демьянсовой И.А., технологу по питанию Перепичка А.Л.:

2.1. Обеспечить питание воспитанников посредством реализации утвержденного основного двухнедельного меню, а также при необходимости утвержденного индивидуального двухнедельного меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, и для детей первого года жизни, *согласно пункту 8.1.1, 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

2.2. При необходимости организовать индивидуальное питание для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача путем разработки индивидуального двухнедельного меню. Выдача индивидуальных рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным двухнедельным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом организации, *согласно пункту 8.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

2.3. Обеспечить контроль качества и безопасности готовых рационов питания путем соблюдения последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих биологическую, химическую физическую безопасность, *согласно пункту 2.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

Срок: постоянно

3. Технологу по питанию, Перепичка А.Л.:

3.1. Своевременно утверждать ежедневное меню основного питания для всех возрастных категорий, составленное в соответствии с утвержденным основным двухнедельным меню, а при необходимости ежедневное меню индивидуального питания, составленное в соответствии с

утвержденным индивидуальным двухнедельным меню. Ежедневное меню должно содержать наименование приема пищи, наименование блюда, массу порции, калорийность порции, *согласно пункту 8.1.4, 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Приложение № 2.*

3.2 При разработке основного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей учитывать распределение среднесуточного набора пищевой продукции по ассортименту поставляемой пищевой продукции в дошкольные образовательные организации на 1 ребенка в день на 2021 год, *согласно таблице приложения № 5 к настоящему приказу;*

3.3. Разработать и утвердить график получения с пищеблока в групповые ячейки готовых рационов питания с учётом требований режима питания, *согласно таблице № 4 приложения № 10 и приложению № 12 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

3.4. Размещать в доступных для родителей местах (холле, групповых ячейках) следующую информацию, *согласно пункту 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20:*

- ежедневное меню основного питания для всех возрастных категорий;
- рекомендации по организации здорового питания.

3.5. Организовать проведение расчета фактической среднесуточной нормы набора пищевых продуктов по весу «нетто» на 1 ребенка в «Ведомости контроля за рационом питания» по форме приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

3.6. Разработать и утвердить график получения кипяченой питьевой воды с пищеблока в групповые ячейки с учётом смены кипяченой питьевой воды не реже чем через 3 часа.

3.7. Организовать систематический контроль за организацией питания воспитанников в МБДОУ «Белоснежка», срок: постоянно.

4. Шеф-повару, Демьянковой И.А.:

4.1. Проводить выдачу рационов питания только после проведения контроля качества готовой пищи бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом организации. Результаты контроля качества питания должны фиксироваться в журнале бракеража готовой пищевой продукции, *согласно приложению № 4 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

Срок: постоянно

4.2. Обеспечить контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции путем отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции, и выписки в ежедневном меню 1-й суточной пробы на каждую партию приготовленной пищевой продукции, в том числе продукции промышленного производства, фруктов. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы необходимо хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С, *согласно пункту 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

Срок: постоянно

4.3. Организовать питьевой режим посредством использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований, *согласно пункту 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20:*

- 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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 в произвольной форме;

Срок: постоянно

4.4. Обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МБДОУ «Белоснежка», направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов путем:

- использования для готовой продукции и производственного сырья отдельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды, *согласно пункту 3.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

Срок: постоянно

- предотвращения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции в соответствии с требованиями *пункта 3.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

- предотвращения риска размножения патогенных микроорганизмов в готовой продукции в соответствии с требованиями *пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

- регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности воздуха в складских помещениях, *согласно пункту 3.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*. Рекомендуемые формы журналов приведены в приложениях № 2, 3 к *СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

4.5. Обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МБДОУ «Белоснежка», направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов путем:

- исключения хранения и изготовления продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинфекции в производственных помещениях пищеблока, *согласно пункту 4.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

- использования моющих и дезинфицирующих средства в соответствии с инструкциями по их применению, и их хранению в специально отведенных местах, *согласно пункту 4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

- маркировки емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств с указанием названия, его концентрации, даты изготовления, предельного срока годности, *согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

4.6. Обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МБДОУ «Белоснежка», направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов путем:

- контроля температуры блюд на линии раздачи при использовании термометра, *согласно пункту 5.1 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

- контроля температуры реализации горячих и холодных блюд и напитков в соответствии с требованиями технологической документации, *согласно пункту 5.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

4.7. Обеспечить обеззараживание воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, формирования наборов готовых блюд путем использования бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации, *согласно пункту 2.14. СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

5. Кладовщику МБДОУ «Белоснежка» Ткачук Н,В:

5.1. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе и продовольственного сырья, только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия. В случае нарушения условий и режима перевозки, отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и сырье на пищеблок МДОУ не принимаются, *согласно пункту 2.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*. Результаты проведенного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции необходимо отражать в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Рекомендуемая форма журнала приведена в *приложении № 5 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*.

Срок: постоянно

5.2. Обеспечить сдачу приходных накладных на поступившие продукты питания на склад пищеблока в группу учета питания муниципального казенного учреждения «Централизованное обслуживание муниципальных учреждений системы образования Администрации города Ноябрьска» 2 раза в неделю. Сдачу реестров (приложение 3) по приходу накладных от поставщиков осуществлять в конце каждой недели, а итоговый реестр по приходу накладных за отчетный месяц - в срок до 1-го числа следующего месяца за отчетным. При сдаче приходных накладных по необходимости оформлять акт перевода (приложение 4) одной единицы измерения продуктов питания, в другую.

Срок: постоянно

5.3. Осуществлять полный контроль и общее руководство за организацией питания воспитанников в части выполнения условий муниципального контракта «На оказание услуг по поставке продуктов питания» поставщиком данной услуги в МБДОУ «Белоснежка».

Срок: постоянно

6. Заместителю заведующего Шарыповой О.А.:

6.1. Обеспечить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования), установленными приказом МДОУ, согласно пункту 2.1 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

6.2. Обеспечить складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильного оборудования контрольными термометрами, согласно пункту 3.13 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

6.3. обеспечить контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля, согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

Срок: постоянно

6.4. Обеспечить выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и отсутствие на внутренней отделке повреждений, согласно пункту 2.16 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

7. Обеспечить проведение медицинским работником ежедневных осмотров работников, занятых изготовлением продукции собственного производства и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях, согласно пункту 2.22 СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Рекомендуемая форма журнала приведена в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

Ответственные: медицинские работники

Срок: постоянно

8. Специалисту по кадрам, Буняевой Е.В.:

8.1 Обеспечить поступление на пищеблок новых сотрудников, соответствующих требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинаирования, согласно пункту 2.21 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

Срок: по мере необходимости

8.2. Довести настоящий приказ до сведения всех лиц, ответственных за организацию питания в МБДОУ.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Белоснежка»



Т.П. Кравченко

**Основные требования,
предъявляемые к разработке меню для питания воспитанников в МБДОУ «Белоснежка»,
содержащиеся в санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.3/2.4
3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования
к организации общественного питания населения»**

В дошкольных образовательных организациях при разработке основного двухнедельного меню, индивидуального двухнедельного меню для питания воспитанников необходимо учитывать следующие санитарно-эпидемиологические требования:

- не допускать в организации питания детей использования пищевой продукции, указанной в *приложении № 6*;
- руководствоваться среднесуточными наборами пищевой продукции для детей до 7-ми лет, *согласно таблице № 1 приложения № 7*;
- руководствоваться примерной схемой питания детей первого года жизни, *согласно таблице № 4 приложения № 7*;
- разрабатывать меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, *согласно пункту 8.1.4*;
- учитывать рекомендуемый образец «Меню приготавливаемых блюд», *согласно приложению № 8*;
- учитывать рекомендуемую потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, *согласно таблице № 1 приложения № 10*;
- учитывать рекомендуемые массы порций для детей в зависимости от возраста, *согласно таблице № 1 приложения № 9*;
- учитывать суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее), *согласно таблице № 3 приложения № 9*;
- учитывать при 12-часовом пребывании детей в МДОУ возможность организации как отдельного полдника, так «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%, *согласно пункту 8.1.2.2*;
- учитывать распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации, *согласно таблице № 3 приложения № 10*;
- учитывать возможность в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10, *согласно пункту 8.1.2.3*;
- организовать режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в МДОУ, *согласно таблице № 4 приложения № 10*;
- организовать количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования МДОУ и режима обучения, *согласно приложению № 12*;
- учитывать возможность корректировки меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания, при условии соблюдения к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ, *согласно пункту 8.1.5*;
- организовать витаминизацию третьих блюд витамином «С» в соответствии с данными *таблицы № 1 приложения № 10*;
- организовать для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню использование специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей

использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд, *согласно пункту 8.1.6;*

- учитывать возможность замены одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением № 11, *согласно пункту 8.1.4;*

- проводить взаимозаменяемость продуктов питания строго в рамках ассортимента и объемов, установленных в муниципальных контрактах на поставку продуктов питания в МДОУ.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Белоснежка»
_____ Т.П. Кравченко

Возрастная категория:

ясли - 1-3 лет;
сад - 3-7 лет.

Меню

на _____ 202__ год

Наименование блюда	Масса порции, гр.		Калорийность, ккал		Примечание по замене блюд
	ясли	сад	ясли	сад	
Завтрак					
Второй завтрак					
Обед					
Уплотненный полдник					

* - замена блюд для детей с пищевой аллергией;

** - витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой на 1 порцию: ясли – 41 мг, сад – 45мг.

Рекомендации родителям ужина:

Подготовил технолог по питанию МДОУ:

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Белоснежка»
_____ Т.П. Кравченко

Реестр
по приходу накладных от поставщиков

с _____ по _____

№ п/п	Наименование поставщика, ФИО экспедитора	Дата поставки продуктов	№ накладной	Сумма поставки продуктов, руб.
	Итого:			
<i>Место для написания итоговой суммы поставки продуктов прописью</i>				

Кладовщик МДОУ: _____
(подпись)

_____ (ФИО)

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Белоснежка»
_____ Т.П.Кравченко

АКТ
перевода одной единицы измерения
материальных запасов (продуктов питания) в другую

Комиссия в составе 3-х человек, созданная на основании приказа организации от « ____ » _____ 202__ года № _____.

Председатель комиссии: технолог по питанию _____
(должность) (ФИО)
Члены комиссии: шеф-повар _____
(должность) (ФИО)
кладовщик _____
(должность) (ФИО)

Комиссия подтверждает, что по накладной № _____ от _____ поставщика
_____ были приобретены и оприходованы материальные запасы.

Данным Актом произведен перевод единиц измерения поставщика в единицы измерения, по которым материальные запасы (продукты питания) будут отпускаться со склада для производства готовой продукции.

Произведен перерасчет входных цен на поступившие продукты питания.

№ п/п	Наименование материальных запасов по приходному документу от поставщика	По данным	Ед. изм.	Кол-во	Цена с НДС, руб.	Сумма с НДС, руб.

Данный Акт является неотъемлемой частью приходного документа от поставщика.

Председатель комиссии: технолог по питанию _____
(должность) (ФИО)
Члены комиссии: шеф-повар _____
(должность) (ФИО)
кладовщик _____

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Белоснежка»
Т.П.Кравченко

**Распределение
среднесуточного набора пищевой продукции по ассортименту поставляемой пищевой
продукции в дошкольные образовательные организации на 1 ребенка в день
(на 2022 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.	Молоко, молочная и кисломолочная продукция, в том числе:	351	351	405	405
	✓ молоко натуральное с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5%	197	197	245	245
	✓ молоко сгущенное с сахаром	20	20	20	20
	✓ йогурт	44	44	44	44
	✓ кисломолочная продукция с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5%	30	30	36	36
2.	Творог с м.д.ж. 5 - 9%	27	27	36	36
3.	Сметана с м.д.ж. не более 15%	8	8	10	10
4.	Сыр твердый	3,9	3,6	5,9	5,4
5.	Мясо бескостное свежемороженое, в том числе:	50	45	55	50
	✓ говядина	45	40,5	48,6	44
	✓ оленина	5	4,5	6,4	6
6.	Птица свежемороженая, в том числе:	24	18	30	22
	✓ филе птицы (полуфабрикат)*	9	9	12	12
	✓ цыплята бройлера потрошенные **	15	9	18	10
7.	Субпродукты, в том числе:	22	18	28	23
	✓ печень говяжья	22	18	28	23
8.	Рыба свежемороженая, в том числе:		29		33
	<i>период работы с января по май, с сентября по декабрь</i>				
	<i>рыба свежемороженая, в том числе:</i>		29		33
	✓ горбуша потрошенная с головой	22	15	25	17
	✓ минтай обезглавленный ***	22	14	25	16
	<i>период работы с июня по август</i>				
	<i>рыба свежемороженая, в том числе:</i>		29		33
	✓ горбуша потрошенная с головой	0	0	0	0
	✓ минтай обезглавленный ***	46	29	52	33
9.	Яйцо, (штук/граммы)	0,9 шт.	36	0,9 шт.	36

1	2	3	4	5	6
10.	Картофель свежий:		108		126
	молодой	135	108	158	126
	с 01.09. по 31.10	144	108	168	126
	с 01.11. по 31.12	154	108	180	126
	с 01.01. по 28-29.02	166	108	194	126
	с 01.03. по молодой	180	108	210	126
11.	Овощи (свежие и консервированные):		162		198
	<i>период работы с января по май, декабрь</i>				
	<i>овощи свежие и зелень, в том числе:</i>		135		165
	✓ капуста белокочанная	51	41	60	48
	✓ морковь	49	37	57	43
	✓ свекла	39	29	53	40
	✓ лук репчатый	24	20	29	24
	✓ 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	1,3	1	2,6	2
	✓ лук зеленый	4	3	5	4
	✓ зелень (укроп, петрушка)	2,7	2	2,7	2
	✓ зелень (укроп, петрушка)	2,7	2	2,7	2
	<i>овощи консервированные, в том числе:</i>		27		33
	✓ кукуруза сахарная	7	4	8	5
	✓ горошек зеленый	11	7	14	9
	✓ томаты в собственном соку	2	2	3	3
	✓ огурцы	18	10	20	11
	✓ икра кабачковая, баклажанная	4	4	5	5
	<i>период работы июнь</i>				
	<i>овощи свежие и зелень, в том числе:</i>		151		179
	✓ капуста белокочанная	44	35	50	40
	✓ морковь	28	21	39	29
	✓ свекла	20	15	31	23
	✓ лук репчатый	33	28	36	30
	✓ огурцы	28	22	30	24
	✓ помидоры	26	22	27	23
	✓ перец сладкий	0	0	0	0
	✓ баклажаны	0	0	0	0
	✓ кабачки	0	0	0	0
	✓ тыква	0	0	0	0
	✓ чеснок	1,3	1	2,6	2
	✓ лук зеленый	4	3	5	4
	✓ зелень свежая (петрушка)	2,7	2	2,7	2
	✓ зелень свежая (укроп)	2,7	2	2,7	2
	<i>овощи консервированные, в том числе:</i>		11		19
	✓ кукуруза сахарная	3	2	7	4
	✓ горошек зеленый	5	3	6	4
	✓ томаты в собственном соку	2	2	3	3
	✓ огурцы	4	2	5	3
1	2	3	4	5	6

	✓ икра кабачковая, баклажанная	2	2	5	5
период работы с июля по август					
	<i>овощи свежие и зелень, в том числе:</i>		153		185
	✓ капуста белокочанная	39	31	54	43
	✓ морковь	35	26	43	32
	✓ свекла	24	18	29	22
	✓ лук репчатый	21	18	21	18
	✓ огурцы	23	18	26	21
	✓ помидоры	18	15	19	16
	✓ перец сладкий	16	12	17	13
	✓ баклажаны	2,4	2	3,5	3
	✓ кабачки	7	5	12	8
	✓ тыква	0	0	0	0
	✓ чеснок	1,3	1	1,3	1
	✓ лук зеленый	4	3	5	4
	✓ зелень свежая (петрушка)	2,7	2	2,7	2
	✓ зелень свежая (укроп)	2,7	2	2,7	2
	<i>овощи консервированные, в том числе:</i>		9		13
	✓ кукуруза сахарная	3	2	5	3
	✓ горошек зеленый	5	3	6	4
	✓ томаты в собственном соку	2	2	3	3
	✓ огурцы	4	2	5	3
	✓ икра кабачковая, баклажанная	0	0	0	0
период работы сентябрь					
	<i>овощи свежие и зелень, в том числе:</i>		153		187
	✓ капуста белокочанная	41	33	50	40
	✓ морковь	31	25	34	27
	✓ свекла	25	20	31	25
	✓ лук репчатый	21	18	24	20
	✓ огурцы	20	16	25	20
	✓ помидоры	14	12	18	15
	✓ перец сладкий	12	9	17	13
	✓ баклажаны	2,4	2	3,5	3
	✓ кабачки	7	5	12	8
	✓ тыква	9	6	11	8
	✓ чеснок	1,3	1	1,3	1
	✓ лук зеленый	3	2	4	3
	✓ зелень свежая (петрушка)	2,7	2	2,7	2
	✓ зелень свежая (укроп)	2,7	2	2,7	2
	<i>овощи консервированные, в том числе:</i>		9		11
	✓ огурцы	4	2	4	2
	✓ томаты в собственном соку	2	2	3	3
	✓ горошек зеленый	5	3	6	4
	✓ кукуруза сахарная	3	2	3	2
	✓ икра кабачковая, баклажанная	0	0	0	0
период работы с октября по ноябрь					
	<i>овощи свежие и зелень, в том числе:</i>		135		165
	✓ капуста белокочанная	49	39	58	46
	✓ морковь	44	35	50	40
	✓ свекла	33	26	44	35
1	2	3	4	5	6
	✓ лук репчатый	23	19	29	24

	✓ 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	11	8	14	10
	✓ чеснок	1,3	1	2,6	2
	✓ лук зеленый	4	3	5	4
	✓ зелень свежая (петрушка)	2,7	2	2,7	2
	✓ зелень свежая (укроп)	2,7	2	2,7	2
	<i>овощи консервированные, в том числе:</i>		27		33
	✓ огурцы	18	10	20	11
	✓ томаты в собственном соку	2	2	3	3
	✓ горошек зеленый	11	7	14	9
	✓ кукуруза сахарная	7	4	8	5
	✓ икра кабачковая или баклажанная	4	4	5	5
12.	Фрукты свежие, в том числе:		86		90
	<i>период работы с января по апрель, декабрь</i>				
12.1	<i>фрукты свежие, в том числе:</i>		86		90
	✓ яблоки	38	33	35	31
	✓ груши	33	30	33	30
	✓ бананы	13	8	13	8
	✓ апельсины	0	0	0	0
	✓ мандарины	8	6	11	8
	✓ лимоны	3	3	6	5
	✓ ягода (брусника, клюква, черника и др.)	6	6	8	8
12.2	<i>период работы с мая по октябрь</i>				
	<i>фрукты свежие, в том числе:</i>		86		90
	✓ яблоки	39	34	40	35
	✓ груши	36	32	36	32
	✓ бананы	17	10	17	10
	✓ апельсины	10	7	12	8
	✓ мандарины	0	0	0	0
	✓ лимоны	3	3	6	5
	✓ ягода (брусника, клюква, черника и др.)	0	0	0	0
12.3	<i>период работы ноябрь</i>				
	<i>фрукты свежие, в том числе:</i>		86		90
	✓ яблоки	38	33	35	31
	✓ груши	33	30	33	30
	✓ бананы	13	8	13	8
	✓ апельсины	9	6	12	8
1	2	3	4	5	6
	✓ мандарины	0	0	0	0
	✓ лимоны	3	3	6	5
	✓ ягода (брусника, клюква, черника и др.)	6	6	8	8
13.	Сухофрукты, в том числе:		8		10
	✓ компотная смесь	2,6	2,6	3,9	3,9
	✓ изюм (белый без косточки)	2	2	2	2
	✓ курага	1	1	1	1
	✓ шиповник	2,1	2,1	2,8	2,8
	✓ чернослив	0,3	0,3	0,3	0,3
14.	Соки фруктовые и овощные, в том числе:	90	90	90	90

	✓ соки натуральные до 3-х лет	90	90	0	0
	✓ соки натуральные	0	0	90	90
16.	Хлеб ржаной, в том числе:	36	36	45	45
	✓ хлеб ржано-пшеничный	34	34	42	42
	✓ сухари панировочные	2	2	3	3
17.	Хлеб пшеничный, в том числе:	54	54	72	72
	✓ хлеб пшеничный высший сорт	29	29	42	42
	✓ батон нарезной высший сорт	25	25	30	30
18.	Крупы, бобовые, в том числе:	27	27	39	39
	✓ крупа манная	4,6	4,6	7,0	7,0
	✓ крупа "Геркулес" (хлопья овсяные)	2,0	2,0	3,0	3,0
	✓ крупа горох	1,6	1,6	2,5	2,5
	✓ крупа пшено	2,7	2,7	3,0	3,0
	✓ крупа гречневая ядрица	4,5	4,5	8,0	8,0
	✓ крупа пшеничная	2,7	2,7	3,6	3,6
	✓ крупа ячневая	1,8	1,8	1,8	1,8
	✓ крупа перловая	0,3	0,3	0,4	0,4
	✓ крупа рисовая	6,3	6,3	9,0	9,0
	✓ фасоль овощная	0,5	0,5	0,7	0,7
19.	Макаронные изделия	7	7	11	11
20.	Мука пшеничная	23	23	26	26
21.	Масло сливочное	16	16	19	19
22.	Масло растительное	8	8	10	10
23.	Кондитерские изделия, в том числе:	11	11	18	18
	✓ печенье	2,8	2,8	4,5	4,5
	✓ вафли	1,8	1,8	2,5	2,5
	✓ конфеты шоколадные, мармелад	1,8	1,8	3,5	3,5
	✓ повидло	2,5	2,5	4,4	4,4
	✓ варенье	1	1	1,5	1,5
	✓ джем	1	1	1,5	1,5
	✓ ванилин	0,035	0,035	0,04	0,04
	✓ аскорбиновая кислота	0,041	0,041	0,045	0,045
24.	Чай	0,45	0,45	0,54	0,54
25.	Какао - порошок	0,45	0,45	0,54	0,54
26.	Кофейный напиток	0,9	0,9	1,1	1,1
27.	Сахар	23	23	27	27
28.	Дрожжи хлебопекарные (сухие)	0,09	0,09	0,11	0,11
29.	Крахмал (картофельный)	1,8	1,8	2,7	2,7
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3	5	5
31.	Соль пищевая (для обработки свежих овощей)	3	3	3	3