

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД №6 ГОРОДА КРОПОТКИН  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАВКАЗСКИЙ РАЙОН

РАССМОТРЕНО

на общем собрании коллектива  
Протокол № 1  
от «09» 01 20 20г.

УТВЕРЖДЕНО



Заведующий МБДОУ - д/с №6  
О.В. Лахина  
20 20г.

Приказ № 5 от 09.01.2020г

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад №6 города Крототкин муниципального образования Кавказский район

Крототкин

2020

## МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Комиссия по бракеражу (бракеражная комиссия) является ежегодно выборным органом контроля организации питания в в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №6 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район (далее - ДОУ).

1.2. Состав бракеражной комиссии избирается трудовым коллективом на Общем собрании работников ДОУ в количестве не менее 3 человек.

В состав бракеражной комиссии ДОУ могут входить:

- заведующий ДОУ,
- старшая медсестра,
- завхоз,
- повар,
- представители от трудового коллектива.

1.3. Бракеражная комиссия действует на основании:

- Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Устава ДОУ и других нормативно-правовых актов.

1.4. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи в ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах, ведение которых обязательно.

1.5. Бракеражная комиссия обязательно проходит соответствующий инструктаж перед началом нового учебного года.

1.6. Положение действительно до принятия нового.

### 2. ЗАДАЧИ И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

- охрана здоровья детей, создание здоровых и безопасных условий для воспитанников ДОУ и трудового коллектива;
- внедрение и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работу всего персонала ДОУ, а также контроль за их исполнением;
- контроль за организацией приготовления питания в ДОУ;
- контроль за содержанием пищеблока, оборудованием, и за условиями хранения пищевых продуктов.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- осуществляет контроль за организацией приготовления питания в ДООУ (соблюдение требований к: оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; к составлению ежедневного меню для организации питания детей в ДООУ; к режиму питания; к перевозке и приему пищевых продуктов в ДООУ);
- информирует руководителя ДООУ, вышестоящее руководство отдела образования, учредителя, население (родителей) о возникновении аварийных ситуаций в ДООУ (на пищеблоке);
- контролирует поступление продуктов в ДООУ ответственным лицом и регистрацию в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам);
- проведение инструктажа по соблюдению требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбору суточной пробы;
- оформляет Акт возврата недоброкачественных продуктов питания и т.д.

### 3. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

#### 3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать поступление продуктов в ДООУ;
- регистрировать поступающие продукты в соответствующем Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ;
- составлять Акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
- участвовать в списании (в комиссии по списанию) недоброкачественной продукции;
- контролировать организацию приготовления питания; в т. ч. – выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль на качество и соответствие технологии приготовления согласно п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13;
- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (т.е. меню-требование);
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13 таблица 1);

- контролировать отбор суточной пробы в необходимом объеме и ее хранение (в т. ч. маркировку);
- разрабатывать, принимать и утверждать инструктаж по соблюдению требований СанПиН работниками пищеблока и младшими воспитателями;
- участвовать в Акте приема сельскохозяйственных продуктов питания (овощей, фруктов и ягод) от родителей, которые должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей ДОУ;
- контролировать выполнение Договоров с поставщиками продуктов питания, выполнение сроков поставки;
- информировать руководителя ДОУ и вышестоящее руководство отдела образования, учредителя и администрацию органов местного самоуправления о возникновении на пищеблоке (либо в складном помещении) аварийных ситуаций;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина, подъема инфекционных заболеваний и др.;
- доводить до сведения руководителя ДОУ о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

### 3.2. Бракеражная комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в ДОУ; согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в ДОУ на пищеблоке; СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по составлению ежедневного меню-требования на основе двухнедельного меню ДОУ, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- качество принимаемой сельскохозяйственной продукции, и ее хранение;
- своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство ДОУ об аварийных случаях на пищеблоке.

## 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия избирается на заседании Общего собрания работников ДОУ в количестве не менее 3 человек, до начала учебного года. Ее состав утверждается Приказом заведующего ДОУ.

4.2. Работает бракеражная комиссия на общественных

4.3. Бракеражная комиссия работает на основе требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в части контроля за организацией питания детей в ДОУ, Приказа заведующего ДОУ по организации питания детей в ДОУ и данного Положения.

4.4. Ответственное лицо бракеражной комиссии систематически ведет контроль за приемом пищевой продукции в ДООУ и ее регистрации в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

**Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ** осуществляется в соответствии с п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13:

- при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, напр., товарно-транспортная накладная, в которой указываются *сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший;*
- продукция поступает в таре производителя (поставщика);
- документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции;
- 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 хранятся в ДООУ:**

- *в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем* в соответствии с нормативно-технической документацией.

Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13), который хранится в течение года.

4.5. Бракеражная комиссия проводит Органолептическую оценку пищи на основе соответствующей Методики (см. Приложение 1).

В случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания, бракеражная комиссия оформляет Акт о недоброкачественной продукции, с указанием оснований.

4.6. Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовления пищи, делая соответствующие записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ДООУ (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

В Журнале обязательно фиксируется: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда (по меню-требованию), результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, подписи членов бракеражной комиссии и, если имеются, факты запрещения к реализации готовой продукции.

### **Контроль за приготовлением и выдачей пищи в ДОУ:**

В соответствии с п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 **выдача готовой пищи** разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (одним из его членов). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

*Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Определяется масса готового блюда путём его взвешивания на кухонных весах с маркировкой «готовая продукция».*

*При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.*

В соответствии с п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

**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).

*Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.*

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.7. Бракеражная комиссия при контроле за организацией питания в ДОУ должна учитывать рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДОУ (приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.8. Бракеражная комиссия контролирует ежедневное ведение меню для родителей, для обеспечения преемственности питания. При необходимости участвует в организации и проведении родительских собраний по теме питания детей в ДОУ, знакомит родителей с ассортиментом питания ребенка в ДОУ.

4.9. Ответственное лицо (член бракеражной комиссии) проводит в ДОУ ежедневную С-витаминизацию третьих блюд в соответствии с п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13:

- *Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.*
- *Искусственная С-витаминизация в ДОУ осуществляется из расчета для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.*

- *Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.*
- *Витаминизированные блюда не подогреваются!*

Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом бракеражной комиссии в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДООУ, который храниться один год.

4.10. Бракеражная комиссия контролирует проведение в ДООУ мероприятий, исключающих проникновение насекомых и грызунов (мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий).

4.11. Бракеражная комиссия выполняет требования, предписания, замечания и предложения, вынесенные контролирующими органами Роспотребнадзора, прокуратуры, инспектора по питанию и др. в указанные сроки.

## 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Бракеражная комиссия ведет ежедневно:

- **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.**

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Журнал хранится в ДООУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13:

### Приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13

#### **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

(образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

- **Журнал бракеража готовой пищевой продукции.**

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДООУ, утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Храниться в ДООУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13:

Приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13  
Таблица 1

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации люда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

- **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДООУ.**

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДООУ утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Хранится в ДООУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 8 таблица 2 к СанПиН 2.4.1.3049-13:

Таблица 2

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

- **Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДООУ.**

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДООУ утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Хранится в ДООУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13, который хранится в течение года:

Приложение № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °С)					
	1	2	3	4	5	6

### **Методика органолептической оценки пищи.**

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (**внешний вид, запах, вкус, аромат, консистенция блюда**), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

**Внешний вид** – цвет пищи, продукта.

**Запах** - (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо) – чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый, специфический (в зависимости от продукта).

**Консистенция продуктов** – мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т.д.

**Вкус пищи** – (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо) – кислый, сладкий, горький, соленый.

**При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила предосторожности:**

\*из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде!

#### **Оценка первых блюд**

**Внешний вид** (форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки),

**Цвет блюда** (прозрачность, густота, однородность консистенции),

**Качество обработки сырья** ( тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности),

**Вкус и запах** (присущий данному блюду, наличие горечи, не свойственная свежеприготовленному блюду кислотность, недосоленность или пересол).

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны!

#### **Оценка вторых блюд**

Гарнир и соус оцениваются отдельно!

**Внешний вид** (характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования),

**Цвет блюда** (с обеих сторон изделия, как на поверхности, так и на разрезе, толщина слоя),

**Консистенция блюда** ( степень готовности блюда, соблюдение рецептуры при его изготовлении),

**Вкус и запах** (наличие специфических запахов; мягкость, сочность, сохранность формы, приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором жарилось, хорошо выраженный привкус овощей и пряностей и т.д.).

**Крупяные, мучные или овощные гарниры** – проверяют на консистенцию (рассыпчатость, отсутствие комков, необрушенных зерен, посторонних примесей).

Макаронные изделия – должны быть мягкие, легко отделяться друг от друга, не склеиваться.

Овощные гарниры – качество чистки овощей, консистенция блюда (жидкость, густота), внешний вид и цвет (синеватый оттенок картофеля, пригорелость и др.).

Соусы – консистенция (жидкость, вязкость, густота, согласно рецептуре), цвет соуса (приятный, янтарный, прозрачность, мутность, серость), вкус (горьковато-неприятный, приятный, нежный).

**Признаки доброкачественности основных продуктов,  
используемых в детском питании.**

**Мясо**

**Свежее мясо** красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. **На разрезе** мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. **Запах** свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

**Замороженное мясо** имеет ровную покрытую инеем **поверхность**, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. **Поверхность разреза** розовато-сероватого цвета. **Жир** имеет белый или светло-желтый цвет. **Сухожилия** плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

**Оттаявшее мясо** имеет сильно влажную **поверхность разреза** (не липкую!), с мяса стекает прозрачный сок красного цвета. **Консистенция** неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. **Запах** характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяется с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже!

**Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. **Консистенция** на разрезе плотная, сочная. **Окраска** фарша розовая, равномерная.

**Запах, вкус** изделия без посторонних примесей.

**Рыба**

**Свежая рыба** имеет гладкую, блестящую, плотно прилегающую к телу, чешую, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. **Мясо** плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. **Запах** свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

**Мороженая доброкачественная рыба** имеет чешую плотно прилегающую к телу, гладкую, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, **запах** свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

**Несвежая рыба:** глаза мутные, ввалившиеся, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие и влажные, с выделением дурно

пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Доброкачественность рыбы (особенно замороженной) можно определить пробой с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).

### **Яйца**

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать способ погружения яйца в раствор соли (20г. соли на 1 л. воды). Свежие яйца в растворе тонут, а усохшие или длительно хранящиеся всплывают.

### **Молоко и молочные продукты**

**Свежее молоко** белого цвета со слегка желтоватым оттенком, запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

**Творог** имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный.

**Сметана** должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в ДООУ всегда используется после термической обработки!

**Сливочное масло** имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтоватого края! Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки!

**Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания  
детей в дошкольных образовательных организациях  
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1—3 года	3—7 лет	1—3 года	3—7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Химсостав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

**Примечание:**

1 — при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ ;

2 — при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 — доля кисломолочных напитков может составлять 135—150 мл для детей в возрасте 1—3 года и 150—180 мл — для детей 3—7 лет;

4 — % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 — в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 — количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 — в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 — допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ ;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

### Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	От 1 года до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
<b>Завтрак</b>		
Каша, овощное блюдо	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
Мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
<b>Обед</b>		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	120-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
<b>Полдник</b>		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
<b>Хлеб на весь день:</b>		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60