**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА НОЯБРЬСК**

**муниципальное автономное дошкольное образовательное**

**учреждение «Умка»**

**муниципального образования город Ноябрьск**

 **ул.Транспортная, д. 2 а, г. Ноябрьск ,629811,**

**т.34-26-40, 34-26-41**

**ОКПО 13517012 ,ОГРН 1028900708814**

**ИНН/ КПП 8905030574/ 890501001**

**E-mail: mdou.umka@ mail.ru**

**П Р И К А З**

**07.08.2020 № 156-од**

**Об организации питания воспитанников**

 **в МАДОУ «Умка» на 2020-2021 год**

 В целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей, организации качественного и безопасного питания детей в МАДОУ «Умка» в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», во исполнение приказа департамента образования Администрации города Ноябрьск от 10.01.2018 № 7 **«**Об организации питания воспитанников в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных организациях»,

 **п р и к а з ы в а ю:**

 1. Заместителю заведующего (Е.С. Мухарямова), заместителю заведующего (Н.А. Новикова), технологу по питанию (А.Е. Примакова), кладовщику (Л.Е. Волкова),шеф-повару ( Потапенко Ю.А.),поварам,(далее – МДОУ):

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

 1.2. разработать примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и основных пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания на основании технологических карт сборников рецептур для детского питания;

 1.3. соблюдать в примерном меню:

- нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей по возрастным группам с учетом таблицы № 3 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы № 4 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- потребление натуральных норм питания на одного ребенка, строго в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными нормами согласно приложению № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13, допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания могут составлять ± 5%;

- содержание белков из расчёта 12-15 % от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58 %;

- суммарные объёмы блюд по приемам пищи в соответствии с требованиями приложения № 13 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- состав рациона:

1.3.1. завтрака - бутерброд, горячее блюдо (каша, запеканка, творожное, яичное блюдо и др.), горячей напиток;

1.3.2. второго завтрака – свежие фрукты или сок или напиток;

1.3.3. обеда - закуска (салат, порционные овощи), первое блюдо, второе блюдо (блюдо из мяса, рыбы или птицы и гарнир), холодный напиток (компот или кисель);

1.3.3. уплотненного полдника - салат, второе блюдо (мясное, рыбное, овощное или творожное), горячий напиток;

- содержание информации в соответствии с приложением № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13;

1.4. организовать для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия) питание детей в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией. В фактическом меню отражать производимые замены блюд и напитков для данной категории детей;

1.5. утвердить разработанное примерное меню;

1.6. организовать режим питания детей по отдельным приемам, в зависимости от их времени пребывания в МДОУ с учетом таблицы № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13;

 1.7. **обеспечить соответствие фактического меню, утверждённому примерному меню для воспитанников по всем возрастным группам;**

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

 1.9. осуществлять приготовление пищи на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, варка на пару. Исключить процесс жарки пищевых продуктов;

 1.10. обеспечить строгое соблюдение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах, и санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам;

 1.11. разрешать проводить в фактическом меню замену блюда, при отсутствии каких-либо продуктов питания, на равноценное блюдо по составу в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам приложения № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13. (Взаимозаменяемость производить строго в рамках объемов продуктов питания согласно условиям муниципального контракта «На поставку продуктов питания»;

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

 1.13. проводить выдачу рационов питания только после проведения контроля качества готовой пищи бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом МДОУ. Результаты контроля качества питания должны фиксироваться в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

 1.14. производить отбор суточных проб рационов питания - продукции собственного производства и продукции промышленного производства (соки, йогурт, фрукты, хлеб и т.д.). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);

 1.15. ежедневно составлять меню-требование в строгом соответствии с приказом департамента образования Администрации города Ноябрьска от 28.08.2013 № 01-11-881/107-100 «Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных учреждениях и муниципальном казенном образовательном учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детский дом «Семья» муниципального образования город Ноябрьск»;

1.16. производить списание соли поваренной пищевой для обработки листовых овощей и зелени в строгом соответствии с приказом департамента образования Администрации города Ноябрьска от 24.12.2013 № 01-11-1339/107-100 «О списании соли поваренной пищевой для обработки листовых овощей и зелени в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях»;

 1.17. информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая фактическое меню в каждой групповой ячейке. В фактическом меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замена блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом. Фактическое меню оформлять по форме, утвержденной в **приложении № 1** настоящего приказа;

 1.18. учитывать требования СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", п. 3.1. «Требования к регламентации сроков годности» при контроле качества поступающих пищевых продуктов:

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

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

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

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

б) *дня, месяца и года* - для скоропортящихся продуктов;

в) *месяца и года* - для нескоропортящихся продуктов, а также *правил и условий их хранения*;

 1.19. соблюдать потребление натуральных норм питания на одного ребенка, строго в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными нормами согласно приложению № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13. Допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания могут составлять ± 5%;

 1.20. проводить расчет фактического среднесуточного набора пищевых продуктов по весу «нетто» на 1 ребенка в накопительной ведомости 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следующей недели (декады) (**Приложение №3** к настоящему приказу);

Подсчет энергетической ценности и основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов и витамина С) проводить ежемесячно, согласно данным в **приложении № 2** настоящего приказа;

 1.21. пользоваться при формировании заявки на продукты питания таблицей приложения № 3 к настоящему приказу;

1.22.Филонец Л.Н., делопроизводителю, довести данный приказ до сведения всех лиц, ответственных за организацию питания в МДОУ .

2. Настоящий приказ распространяет своё действие на правоотношения, возникшие с 09.01.2019.

 3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Заведующий МАДОУ «Умка» С.В. Клепикова**

**С приказом ознакомлены:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Е.С. Мухарямова),

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Н.А. Новикова),

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.Е. Примакова),

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Л.Е. Волкова),

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_( Ю.А.Потапенко ),

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.Е. Примакова),

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(И.И.Бондарь),

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Р.О.Деревянников)

 Приложение № 1

 к приказу МАДОУ «Умка»

 от 07.08.2020 № 156-од

 Утверждаю:

 Заведующий МАДОУ «Умка»

*Возрастная категория*:

*ясли - 1,5-3 лет;*

*сад - 3-7 лет.*

# Меню

на \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Выход блюда** | **Примечание по замене блюд** |
| **ясли** | **сад** |
| **Завтрак** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Второй завтрак** |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Уплотненный полдник** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***\****  *- замена блюд для детей с пищевой аллергией;*

***\*\*****- витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой: сад – 50 мг, ясли – 35 мг на порцию.*

**Рекомендации родителям ужин:**

Подготовил технолог по питанию: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приложение №2

 к приказу МАДОУ «Умка»

 от 07.08.2020 № 156-од

**Химический состав и калорийность пищевых продуктов**

**в пересчёте на 100 грамм съедобной части продукта**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование продукции** | **Б** | **Ж** | **У** | **Ккал** | **Витамин** | **Код\*** |
| **С (мг)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 1 | Мука пшеничная высш. сорта | 10,3 | 1,1 | 70,6 | 334 | 0,00 | 6.1.3.1 |
| 2 | Мука картофельная (крахмал) | 0,1 | 0,0 | 78,2 | 313 | 0,00 | 10.11.6 |
| 3 | Крупа манная | 10,3 | 1,0 | 70,6 | 333 | 0,00 | 6.1.3.11.2 |
| 4 | Крупа гречневая ядрица | 12,6 | 3,3 | 57,1 | 308 | 0,00 | 6.6.4 |
| 5 | Хлопья овсяные «Геркулес» | 12,3 | 6,2 | 61,8 | 352 | 0,00 | 6.4.5 |
| 6 | Крупа овсяная | 12,3 | 6,1 | 59,5 | 342 | 0,00 | 6.4.4 |
| 7 | Крупа горох | 23,0 | 1,6 | 48,1 | 299 | 0,00 | 7.1.2 |
| 8 | Крупа пшено | 11,5 | 3,3 | 66,5 | 342 | 0,00 | 6.8.2 |
| 9 | Крупа пшеничная  | 11,0 | 1,2 | 68,5 | 329 | 0,00 | 6.1.3.11.1 |
| 10 | Крупа ячневая | 10 | 1,3 | 65,4 | 313 | 0,00 | 6.7.3 |
| 11 | Крупа перловая | 9,3 | 1,1 | 66,9 | 315 | 0,00 | 6.7.2 |
| 12 | Крупа кукурузная | 8,3 | 1,2 | 71,0 | 328 | 0,00 | 6.9.2 |
| 13 | Крупа рисовая  | 7,0 | 1,0 | 74,0 | 333 | 0,00 | 6.5.3 |
| 14 | Фасоль овощная | 21,0 | 2,0 | 47,0 | 298 | 0,00 | 7.1.11 |
| 15 | Макаронные изделия | 11,0 | 1,3 | 70,5 | 338 | 0,00 | 6.1.2.1.1 |
| 16 | Компотная смесь | 3,3 | 0 | 58,68 | 265 | 2,00 |  |
| 17 | Изюм | 2,3 | 0,5 | 65,8 | 281 | 0,00 | 9.2.1.2 |
| 18 | Шиповник | 3,4 | 1,4 | 48,3 | 284 | 1000,00 | 9.2.1.13 |
| 19 | Курага | 5,2 | 0,3 | 51 | 232 | 4,00 | 9.1.1.3 |
| 20 | Чернослив | 2,3 | 0,7 | 57,5 | 256 | 3,00 | 9.1.1.10 |
| 21 | Сахар песок | 0 | 0 | 99,8 | 399 | 0,00 | 10.1.1 |
| 22 | Конфеты помадные | 3,7 | 16,2 | 70,9 | 445 | 0,00 | 10.9.1.1 |
| 23 | Конфеты шоколадные | 4,0 | 26,3 | 59,2 | 491 | 0,00 | 10.9.1.4 |
| 24 | Конфеты мармеладные | 1,4 | 8,2 | 69,4 | 359 | 0,00 | 10.9.2.2 |
| 25 | Печенье сахарное | 7,5 | 9,80 | 74,4 | 417 | 0,00 | 6.1.3.2.15 |
| 26 | Вафли | 2,8 | 3,3 | 77,3 | 354 | 0,00 | 10.10.1.2 |
| 27 | Повидло  | 0,4 | 0 | 65,0 | 250 | 0,50 | 9.4.13 |
| 28 | Варенье | 0,4 | 0,3 | 68,2 | 265 | 1,40 | 9.4.9 |
| 29 | Джем | 0,3 | 0 | 71,8 | 276 | 10,00 | 9.4.10 |
| 30 | Кофейный напиток  | 15 | 0 | 3,6 | 119 | 0,00 |  |
| 31 | Чай высший сорт  | 20 | 0 | 4 | 109 | 10,00 | 11.1.7.1 |
| 32 | Какао-порошок | 24,3 | 15 | 10,2 | 289 | 0,00 | 10.8.1 |
| 33 | Мясо говядина  | 18,6 | 16 | 0 | 218 | 0,00 | 3.1.3 |
| 34 | Мясо свинина | 14,3 | 33,3 | 0 | 357 | 0,00 | 3.1.12 |
| 35 | Цыплята бройлера | 18,7 | 16,1 | 0 | 220 | 2,00 | 3.1.15.1 |
| 36 | Филе куриных грудок п/ф | 18,7 | 16,1 | 0 | 220 | 2,00 | 3.1.15.1 |
| 37 | Субпродукты говяжьи (печень) | 17,9 | 3,7 | 5,3 | 127 | 33,00 | 3.2.1.2 |
| 38 | Колбасные изделия вареные  | 11,7 | 22,8 | 0,2 | 252 | 0,00 | 3.6.1.7 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 39 | Горбуша с/м | 20,5 | 6,5 | 0 | 140 | 0,90 | 4.1.6.1 |
| 40 | Минтай с/м | 15,9 | 0,9 | 0 | 72 | 0,50 | 4.1.4.1 |
| 41 | Масло сливочное | 0,8 | 72,5 | 1,3 | 661 | 0,20 | 5.1.5 |
| 42 | Масло подсолнечное | 0 | 99,9 | 0 | 899 | 0,00 | 5.4.13 |
| 43 | Яйцо куриное столовое | 11,5 | 11,5 | 0,7 | 157 | 0,00 | 2.1.1 |
| 44 | Сыр твердый Российский | 23,2 | 29,5 | 0 | 364 | 0,7 | 1.6.1.8 |
| 45 | Сыр твердый Голландский | 26,3 | 26,6 | 0 | 350 | 0,7 | 1.6.1.6 |
| 46 | Сыр твердый Пошехонский | 26,0 | 26,1 | 0 | 344 | 0,8 | 1.6.1.4 |
| 47 | Соль пищевая | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 12.1.2 |
| 48 | Дрожжи хлебопекарные | 12,7 | 2,7 | 8,5 | 0 | 109 | 12.1.1 |
| 49 | Огурцы консервированные | 0,8 | 0,1 | 1,7 | 13 | 5,00 | 8.1.6.4 |
| 50 | Томаты консервированные | 1,1 | 0,1 | 3,5 | 20 | 15,00 | 8.1.6.14 |
| 51 | Горошек зеленый консервиров.  | 3,1 | 0,2 | 6,5 | 40 | 10,00 | 7.1.6 |
| 52 | Кукуруза сахарная | 3,9 | 1,3 | 2,2 | 115 | 10,00 |  |
| 53 | Икра кабачковая | 1,9 | 8,9 | 7,7 | 119 | 7,00 | 8.1.6.28 |
| 54 | Капуста квашеная | 1,8 | 0,1 | 3,0 | 23,0 | 45,00 |  |
| 55 | Молоко пастеризованное | 2,9 | 2,5 | 4,8 | 54 | 1,30 | 1.2.1.2 |
| 56 | Сок апельсиновый | 0,7 | 0,1 | 13,2 | 60 | 0,00 | 11.1.1.4 |
| 57 | Молоко сгущённое  | 7,2 | 8,5 | 55,5 | 328 | 1,00 | 1.3.4.2 |
| 58 | Йогурт  | 5,0 | 3,2 | 3,5 | 68 | 0,60 | 1.3.2.3 |
| 59 | Ацидофилин жирность 3,2% | 2,9 | 3,2 | 3,8 | 59 | 0,80 | 1.3.2. |
| 60 | Кефир жирность 2,5% | 2,9 | 2,5 | 4,0 | 53 | 0,70 | 1.2.2.4 |
| 61 | Кефир жирность 3,2% | 2,9 | 3,2 | 4,0 | 59 | 0,70 | 1.3.2.7 |
| 62 | Ряженка жирность 2,5% | 2,9 | 2,5 | 4,2 | 54 | 0,30 | 1.2.2.13 |
| 63 | Ряженка жирность 4,0%  | 2,8 | 4,0 | 4,2 | 67 | 0,30 | 1.3.2.10 |
| 64 | Простокваша жирность 2,5% | 2,9 | 2,5 | 4,1 | 53 | 0,80 | 1.2.2.11 |
| 65 | Простокваша жирность 3,2% | 2,9 | 3,2 | 4,1 | 59 | 0,80 | 1.3.2.8 |
| 66 | Напиток «Снежок» жирн. 3,2% | 2,7 | 2,5 | 10,8 | 79 | 0,90 | 1.2.2.7 |
| 67 | Напиток «Бифидин» жир. 3,2% | 3,4 | 2,5 | 5,5 | 61 | 0,70 | 1.2.2.6 |
| 68 | Творог жирность 5% | 21,0 | 5,0 | 3,0 | 145 | 0,50 | 1.3.3.5 |
| 69 | Сметана жирность 15% | 2,6 | 15,0 | 3,6 | 162 | 0,40 | 1.4.2.1 |
| 70 | Картофель свежий | 2,0 | 0,4 | 16,3 | 77 | 20 | 8.1.4.1 |
| 71 | Капуста белокочанная свежая | 1,8 | 0,1 | 4,7 | 28 | 45,00 | 8.1.2.1 |
| 72 | Морковь свежая | 1,3 | 0,1 | 6,9 | 35 | 5,00 | 8.1.5.1 |
| 73 | Свёкла свежая | 1,5 | 0,1 | 8,8 | 42 | 10,00 | 8.1.5.12 |
| 74 | Лук репчатый | 1,4 | 0,2 | 8,2 | 41 | 10,00 | 8.1.3.4 |
| 75 | Огурцы свежие | 0,8 | 0,1 | 2,5 | 14 | 10,00 | 8.1.6.2 |
| 76 | Помидоры свежие | 1,1 | 0,2 | 3,8 | 24 | 25,00 | 8.1.6.6 |
| 77 | Перец сладкий | 1,3 | 0,1 | 4,9 | 26 | 200,00 | 8.1.6.29 |
| 78 | Чеснок свежий | 6,5 | 0,5 | 29,9 | 149 | 10,00 | 8.1.3.7 |
| 79 | Лук зелёный свежий | 1,3 | 0,1 | 3,2 | 20 | 30,00 | 8.1.3.1 |
| 80 | Зелень свежая петрушка | 3,7 | 0,4 | 7,6 | 49 | 150,00 | 8.1.1.1 |
| 81 | Зелень свежая укроп | 2,5 | 0,5 | 6,3 | 40 | 100,00 | 8.1.1.12 |
| 82 | Тыква свежая | 1,0 | 0,1 | 4,4 | 22 | 8,0 | 8.1.6.31 |
| 83 | Баклажаны свежие | 1,2 | 0,1 | 4,5 | 24 | 5,0 | 8.1.6.18 |
| 84 | Кабачки свежие | 0,6 | 0,3 | 4,6 | 24 | 15,0 | 8.1.6.21 |
| 85 | Яблоки | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 10,00 | 9.1.2.6 |
| 86 | Груши | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 | 5,00 | 9.1.2.2 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 87 | Бананы | 1,5 | 0,5 | 21,0 | 96 | 10,00 | 9.1.5.2 |
| 88 | Апельсин | 0,9 | 0,2 | 8,1 | 43 | 60,00 | 9.1.4.1 |
| 89 | Мандарины | 0,8 | 0,2 | 7,5 | 38 | 38,00 | 9.1.4.7 |
| 90 | Лимон | 0,9 | 0,1 | 3,0 | 34 | 40,00 | 9.1.4.5 |
| 91 | Брусника  | 0,7 | 0,5 | 8,2 | 46 | 15,00 | 9.2.2.1 |
| 92 | Клюква  | 0,5 | 0,2 | 3,7 | 28 | 15,00 | 9.2.2.4 |
| 93 | Хлеб пшеничный | 7,6 | 0,8 | 49,2 | 235 | 0,00 | 6.1.3.2.1 |
| 94 | Батон нарезной | 7,5 | 2,9 | 51,4 | 262 | 0,00 | 6.1.3.2.2 |
| 95 | Хлеб ржаной | 6,8 | 1,3 | 39,8 | 201 | 0,00 | 6.2.2.1 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Основание:

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

Приложение № 3

 к приказу МАДОУ «Умка»

 от 07.08.2020 № 156-од

**Распределение**

**рекомендуемого среднесуточного продуктового набора по группам продуктов**

**из расчёта на одного ребёнка**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пищевого продукта** | **Количество продуктов для детей в граммах****до 3-х лет** | **Количество продуктов для детей в граммах****от 3-х до 7-ми лет** |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 2 | **Хлеб пшеничный, в т.ч.:** | **60** | **60** | **80** | **80** |
|  | * хлеб пшеничный высший сорт
 | 30 | 30 | 40 |  40 |
|  | * батон нарезной высший сорт
 | 30 | 30 | 40 | 40 |
| 3 | Мука пшеничная | 25 | 25 | 29 | 29 |
| 4 | Мука картофельная (крахмал) | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **5** | **Крупы (злаки), бобовые, в т.ч.:** | **30** | **30** | **43** | **43** |
|  | * крупа манная
 | 5,1 | 5,1 | 7,8 | 7,8 |
|  | * крупа "Геркулес" (хлопья овсяные)
 | 2 | 2 | 3 | 3 |
|  | * крупа горох
 | 2 | 2 | 3 | 3 |
|  | * крупа пшено
 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|  | * крупа гречневая ядрица
 | 5 | 5 | 9 | 9 |
|  | * крупа пшеничная
 | 3 | 3 | 4 | 4 |
|  | * крупа ячневая
 | 2 | 2 | 2 | 2 |
|  | * крупа перловая
 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
|  | * крупа рисовая
 | 7 | 7 | 10 | 10 |
|  | * фасоль овощная
 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| 6 | Макаронные изделия | 8 | 8 | 12 | 12 |
| 7 | Картофель: |  |  |  |  |
|  |  с 01.01. по 28-29.02 | 185 | 120 | 215 | 140 |
|  |  с 01.03. по молодой | 200 | 120 | 234 | 140 |
|  |  молодой | 150 | 120 | 175 | 140 |
|  |  с 01.09. по 31.10 | 160 | 120 | 187 | 140 |
|  |  с 01.11. по 31.12 | 172 | 120 | 200 | 140 |
| **8** | **Овощи, зелень** | **256** | **205** | **325** | **260** |
|  | ***период работы с января по май, декабрь*** |
| 8.1. | *овощи свежие, зелень в том числе:* | *225* | *180* | *286* | *230* |
|  | * капуста белокочанная
 | 88 | 70 | 110 | 88 |
|  | * морковь
 | 54 | 43 | 69 | 55 |
|  | * свекла
 | 47 | 37 | 63 | 51 |
|  | * лук репчатый
 | 26 | 22 | 31 | 26 |
|  | * 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 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | * тыква
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * чеснок
 | 1,5 | 1 | 3 | 2 |
|  | * лук зеленый
 | 3,5 | 3 | 5 | 4 |
|  | * зелень (укроп, петрушка)
 | 5 | 4 | 5 | 4 |
|  | *овощи, консервированные в т. ч.:* | *31* | *25* | *39* | *30* |
|  | * огурцы, томаты
 | 7 | 4 | 9 | 5 |
|  | * томаты в собственном соку
 | 7 | 7 | 8 | 8 |
|  | * горошек зеленый
 | 6 | 4 | 8 | 5 |
|  | * кукуруза сахарная
 | 3 | 2 | 5 | 3 |
|  | * икра кабачковая, баклажанная
 | 6 | 6 | 6 | 6 |
|  | * лечо овощное
 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 8.2. | ***период работы июнь*** |
|  | *овощи свежие, зелень в том числе:* | *239* | *193* | *300* | *240* |
|  | * капуста белокочанная
 | 71 | 57 | 86 | 69 |
|  | * морковь
 | 37 | 28 | 53 | 40 |
|  | * свекла
 | 27 | 20 | 43 | 34 |
|  | * лук репчатый
 | 42 | 36 | 48 | 40 |
|  | * огурцы
 | 27 | 22 | 29 | 23 |
|  | * помидоры
 | 26 | 22 | 28 | 24 |
|  | * перец сладкий
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * баклажаны
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * кабачки
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * тыква
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * чеснок
 | 1 | 1 | 3 | 2 |
|  | * лук зеленый
 | 3 | 3 | 5 | 4 |
|  | * зелень (укроп, петрушка)
 | 5 | 4 | 5 | 4 |
|  | *овощи, консервированные в т. ч.:* | *17* | *12* | *25* | *20* |
|  | * огурцы, томаты
 | 4 | 2 | 5 | 3 |
|  | * томаты в собственном соку
 | 3 | 3 | 4 | 4 |
|  | * горошек зеленый
 | 5 | 3 | 6 | 4 |
|  | * кукуруза сахарная
 | 2 | 1 | 3 | 2 |
|  | * икра кабачковая, баклажанная
 | 2 | 2 | 5 | 5 |
|  | * лечо овощное
 | 1 | 1 | 2 | 2 |
|  | ***период работы с июля по август*** |
| 8.3. | *овощи свежие, зелень в том числе:* | *244* | *197* | *308* | *248* |
|  | * капуста белокочанная
 | 55 | 44 | 75 | 60 |
|  | * морковь
 | 44 | 35 | 56 | 45 |
|  | * свекла
 | 35 | 28 | 43 | 34 |
|  | * лук репчатый
 | 25 | 21 | 31 | 26 |
|  | * огурцы
 | 23 | 18 | 25 | 20 |
|  | * помидоры
 | 21 | 18 | 24 | 20 |
|  | * перец сладкий
 | 17 | 13 | 20 | 15 |
|  | * баклажаны
 | 7 | 6 | 12 | 10 |
|  | * кабачки
 | 8 | 6 | 13 | 10 |
|  | * тыква
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * чеснок
 | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  | * лук зеленый
 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|  | * зелень (укроп, петрушка)
 | 5 | 4 | 5 | 4 |
|  | *овощи, консервированные в т. ч.:* | *12* | *8* | *17* | *12* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | * огурцы, томаты
 | 2 | 1 | 4 | 2 |
|  | * томаты в собственном соку
 | 3 | 3 | 4 | 4 |
|  | * горошек зеленый
 | 5 | 3 | 6 | 4 |
|  | * кукуруза сахарная
 | 2 | 1 | 3 | 2 |
|  | * икра кабачковая, баклажанная
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * лечо овощное
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | ***период работы сентябрь*** |
| 8.4. | *овощи свежие, зелень в том числе:* | *244* | *197* | *308* | *248* |
|  | * капуста белокочанная
 | 58 | 46 | 73 | 58 |
|  | * морковь
 | 38 | 30 | 50 | 40 |
|  | * свекла
 | 31 | 25 | 42 | 34 |
|  | * лук репчатый
 | 26 | 22 | 31 | 26 |
|  | * огурцы
 | 21 | 17 | 25 | 20 |
|  | * помидоры
 | 22 | 19 | 23,5 | 20 |
|  | * перец сладкий
 | 17 | 13 | 20 | 15 |
|  | * баклажаны
 | 7 | 6 | 12 | 10 |
|  | * кабачки
 | 8 | 6 | 12,5 | 10 |
|  | * тыква
 | 7 | 5 | 10 | 7 |
|  | * чеснок
 | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  | * лук зеленый
 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|  | * зелень (укроп, петрушка)
 | 5 | 4 | 5 | 4 |
|  | *овощи, консервированные в т. ч.:* | *12* | *8* | *17* | *12* |
|  | * огурцы, томаты
 | 2 | 1 | 4 | 2 |
|  | * томаты в собственном соку
 | 3 | 3 | 4 | 4 |
|  | * горошек зеленый
 | 5 | 3 | 6 | 4 |
|  | * кукуруза сахарная
 | 2 | 1 | 3 | 2 |
|  | * икра кабачковая, баклажанная
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * лечо овощное
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | ***период работы октябрь-ноябрь*** |
| 8.5. | *овощи свежие, зелень в том числе:* | *225* | *180* | *288* | *231* |
|  | * капуста белокочанная
 | 83 | 66 | 106 | 85 |
|  | * морковь
 | 53 | 42 | 66 | 53 |
|  | * свекла
 | 45 | 36 | 62 | 50 |
|  | * лук репчатый
 | 26 | 22 | 31 | 26 |
|  | * 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
 | 7 | 5 | 10 | 7 |
|  | * чеснок
 | 3 | 2 | 3 | 2 |
|  | * лук зеленый
 | 3 | 3 | 5 | 4 |
|  | * зелень (укроп, петрушка)
 | 5 | 4 | 5 | 4 |
|  | *овощи, консервированные в т. ч.:* | *31* | *25* | *37* | *29* |
|  | * огурцы, томаты
 | 7 | 4 | 9 | 5 |
|  | * томаты в собственном соку
 | 7 | 7 | 8 | 8 |
|  | * горошек зеленый
 | 6 | 4 | 8 | 5 |
|  | * кукуруза сахарная
 | 3 | 2 | 3 | 2 |
|  | * икра кабачковая или баклажанная
 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | * лечо овощное
 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **9** | **Фрукты (плоды) свежие** | **108** | **95** | **114** | **100** |
|  | ***период работы с января по март, декабрь*** |
| 9.1 | * яблоки
 | 50 | 44 | 51 | 45 |
|  | * груши
 | 43 | 39 | 43 | 39 |
|  | * бананы
 | 5 | 3 | 8 | 5 |
|  | * апельсины
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * мандарины
 | 5 | 4 | 5 | 4 |
|  | * лимоны
 | 1 | 1 | 2 | 2 |
|  | * ягода (брусника, клюква, черника и др.)
 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 9.2 | ***период работы с апреля по октябрь*** |
|  | * яблоки
 | 53 | 47 | 53 | 47 |
|  | * груши
 | 44 | 40 | 50 | 45 |
|  | * бананы
 | 5 | 3 | 5 | 3 |
|  | * апельсины
 | 4 | 3 | 4 | 3 |
|  | * мандарины
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * лимоны
 | 2 | 2 | 2 | 2 |
|  | * ягода (брусника, клюква, черника и др.)
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9.3 | ***период работы ноябрь*** |
|  | * яблоки
 | 50 | 44 | 51 | 45 |
|  | * груши
 | 43 | 39 | 44 | 40 |
|  | * бананы
 | 5 | 3 | 8 | 5 |
|  | * апельсины
 | 4 | 3 | 4 | 3 |
|  | * мандарины
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * лимоны
 | 2 | 2 | 2 | 2 |
|  | * ягода (брусника, клюква, черника и др.)
 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **10** | **Фрукты сухие, в том числе:** | **9** | **9** | **11** | **11** |
|  | * компотная смесь
 | 3 | 3 | 4 | 4 |
|  | * изюм (белый без косточки)
 | 2 | 2 | 2 | 2 |
|  | * курага
 | 1,4 | 1,4 | 1,6 | 1,6 |
|  | * шиповник
 | 2,1 | 2,1 | 2,8 | 2,8 |
|  | * чернослив
 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 11 | **Соки фруктовые и овощные, в том числе:** | **100** | **100** | **100** | **100** |
|  | * соки натуральные до 3-х лет
 | 100 | 100 | 0 | 0 |
|  | * соки натуральные
 | 0 | 0 | 100 | 100 |
| 12 | **Кондитерские изделия, в том числе:** | **7** | **7** | **20** | **20** |
|  | * печенье
 | 2 | 2 | 5 | 5 |
|  | * вафли
 | 1 | 1 | 3 | 3 |
|  | * конфеты шоколадные, мармелад
 | 1 | 1 | 4 | 4 |
|  | * повидло
 | 2 | 2 | 5 | 5 |
|  | * варенье
 | 0,5 | 0,5 | 1,5 | 1,5 |
|  | * джем
 | 0,5 | 0,5 | 1,5 | 1,5 |
|  | * ванилин
 | 0,035 | 0,035 | 0,05 | 0,05 |
| 13 | Сахар  | 37 | 37 | 47 | 47 |
| 14 | Масло сливочное коровье  | 18 | 18 | 21 | 21 |
| 15 | Масло растительное | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 16 | Яйцо куриное столовое (штук/граммы) | 0,5шт | 20 | 0,6шт | 24 |
| **17** | **Молоко, кисломолочные продукты, в т.ч:** | **390** | **390** | **450** | **450** |
|  | * молоко натур. с м.д.ж. не менее 2,5%
 | 235 | 235 | 289 | 289 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | * молоко сгущенное с сахаром
 | 20 | 20 | 20 | 20 |
|  | * йогурт
 | 44 | 44 | 44 | 44 |
|  | * кисломолочная продукция с м.д.ж. не менее 2,5% (кефир, ряженка, и т.д.)
 | 31 | 31 | 37 | 37 |
| 18 | Творог с м.д.ж. не менее 5% | 30 | 30 | 40 | 40 |
| 19 | Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 20 | Сыр твердый | 4,3 | 4 | 6,4 | 6 |
| 21 | **Мясо бескостное, в том числе:** | **55** | **50** | **60,5** | **55** |
|  | * говядина
 | 40 | 36,6 | 42,5 | 38,6 |
|  | * свинина
 | 10 | 9 | 13 | 12 |
|  | * субпродукты говяжьи (печень)
 | 5 | 4,4 | 5 | 4,4 |
| 22 | **Птица замороженная, в том числе:** | **25** | **20** | **30** | **24** |
|  | * филе птицы (полуфабрикат)\*
 | 10 | 10 | 12 | 12 |
|  | * цыплята бройлера потрошенные \*\*
 | 15 | 10 | 18 | 12 |
| 23 | Колбасные изделия вареные (говяжьи, куриные) колбаса, сосиски | 0 | 0 | 7 | 6,9 |
| **24** | **Рыба с костью свежемороженая** |  | **32** |  | **37** |
| 24.1 | ***период работы с января по май, с сентября по декабрь*** |
|  | *рыба с костью свежемороженая, в т.ч.:* | *49* | *32* | *57* | *37* |
|  | * горбуша потрошенная с головой
 | 24 | 16 | 28,4 | 19 |
|  | * минтай обезглавленный \*\*\*
 | 25 | 16 | 28,6 | 18 |
| 24.2 | ***период работы с июня по август***  |
|  | *рыба с костью свежемороженая, в т.ч.:* | *51* | *32* | *59* | *37* |
|  | * горбуша потрошенная с головой
 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | * минтай обезглавленный \*\*\*
 | 51 | 32 | 59 | 37 |
| 25 | Чай, включая фиточай  | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 26 | Какао - порошок | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 27 | Кофейный напиток злаковый | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| 28 | Соль пищевая поваренная | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 29 | Дрожжи хлебопекарные сухие | 0,1 | 0,1 | 0,125 | 0,125 |
| 30 | Аскорбиновая кислота (для витаминизации 3-х блюд) | 0,035 | 0,035 | 0,05 | 0,05 |

*Примечание:*

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

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

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

 \*\*\*\*-при подсчете суточных норм молока и кисломолочных продуктов необходимо помнить, что для молока сгущенного с сахаром **применяется коэффициент 4.**