

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №42 «Аленка» г. Воркуты
«Челядьёс 42№-а видзанін «Аленка»
школаёдз велёдан муниципальной съёмкуд учреждение Воркута к.

ПРИНЯТО:

общим собранием Учреждения
Протокол от 11.02.2021 г №1

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад №42» г. Воркуты
от 12.04.2021 № 69/01-15

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №42 «Аленка» г. Воркуты**

г. Воркута

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 42 «Аленка» г. Воркуты (далее – МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с законодательными нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями)
- Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» ТР ЕАЭС 044/2017
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Законом Республики Коми «Об образовании» от 13.11.2014г. № 447;
- Порядком обращения родителей (законных представителей) за получением компенсации платы за присмотр и уход за детьми, Порядком ее выплаты и Порядком определения состава семьи, среднедушевого дохода семьи для предоставления компенсации, утвержденными постановлением правительства Республики Коми от 31.01.2017 № 59;
- Постановлением правительства Республики Коми от 14.02.2007 № 20 «О компенсации родителям (законным представителям) воспитанников платы за присмотр и уход за детьми,

посещающие образовательные организации на территории Республики Коми, реализующие образовательную программу дошкольного образования» с изменениями и дополнениями;

- другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания;

- Устава МБДОУ.

1.3. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий в МБДОУ для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста и устанавливает порядок организации питания детей, общие организационные правила и требования к организации питания, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

1.4.1 обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном, сбалансированном питании;

1.4.2 обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и используемых в питании пищевых продуктов;

1.4.3 предупреждение (профилактика) среди воспитанников МБДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.4.4 пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

1.4.5 анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

1.4.6 разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания.

1.5. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.6. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим МБДОУ ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала МБДОУ.

1.7. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБДОУ.

1.8. По вопросам организации питания МБДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования администрации МО ГО «Воркута», территориальным органом Роспотребнадзора РК в г. Воркуте.

II. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

2.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в МБДОУ, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

2.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроремках. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

2.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, заменять на новые перчатки при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.4. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

2.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

2.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.9. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

2.10. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается

2.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

2.12. Медсестра ГБУЗ РК «Воркутинская детская больница № 1» или назначенное ответственное лицо МБДОУ, должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой

продукцией 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. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

III. Порядок поставки продуктов в МБДО

3.1 Организация питания в МБДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

3.2 МБДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада.

3.3 В соответствии с установленными требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МБДОУ создаются необходимые условия для организации питания детей:

- выделяются производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем, посудой и мебелью;
- создаются условия для приема пищи детьми и работниками МБДОУ;
- разрабатывается и утверждается порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).

3.4 Закупка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и непосредственно заключаются договора на поставку продуктов питания с поставщиками.

3.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

3.6 Поставщик поставляет товар отдельными партиями по потребности (заявкам) МБДОУ с момента подписания контракта (договора).

3.7 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в МБДОУ. Товар передается в соответствии с товарной накладной.

3.8 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

3.9 Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

3.10 Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

3.11 Прием пищевой продукции в МБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в том числе техническими регламентами.

3.12 В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция в МБДОУ не принимается.

3.13 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в МБДОУ, приведен в Приложении № 1.

3.14 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ.

IV. Условия и сроки хранения продуктов

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

4.2. Прием пищевых продуктов, поступающих в МБДОУ, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МБДОУ не принимаются.

4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.6. В МБДОУ имеются холодильные камеры, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

4.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

V. Требования к организации питания

5.1 МБДОУ обеспечивает воспитанников рациональным сбалансированным 5 разовым питанием (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по установленным нормам в МБДОУ.

5.2 Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 2 до 8 лет, работников МБДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ.

5.3 Питание сотрудников организовано в МБДОУ и включает в себя 1-ое, 2-ое и 3-е блюдо (обед). Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников на расчетный счет МБДОУ не позднее 15 числа следующего за расчетным месяцем. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

5.4 Штат работников должен иметь соответствующую квалификацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку установленного образца.

5.5 В МБДОУ разработано и утверждено примерное 10 - дневное меню.

5.6 Примерное 10-дневное цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

5.7 На основе примерного 10 - дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование на выдачу продуктов питания (далее – меню) и утверждается заведующим МБДОУ.

5.8 Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.9 Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет меню составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления. □ сведениями о стоимости и количестве продуктов.

5.10 Меню включает горячее питание, дополнительное питания, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

5.11 Выдача продуктов на следующий день проводится кладовщиком со склада на пищеблок, согласно утвержденному заведующим МБДОУ меню, в конце рабочего дня.

5.12 Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, 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.

5.13 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.

5.14 Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

5.15 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.

5.16 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, бутилированная питьевая вода высшей категории качества, обогащенной микронутриентами (йод, фтор).

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

5.17 В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йодказеином молочная продукция.

5.18 Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.19 При составлении меню учитывается численность воспитанников и работников МБДОУ.

5.20 Один раз в месяц ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

VI. Организация питания на пищеблоке

6.1. Для приготовления пищи МБДОУ имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью;
- штат работников для приготовления пищи (шеф-повар, повара, подсобный рабочий); □ штат работников для раздачи пищи (младших воспитателей).

6.2. Изготовление готовой продукции производится в соответствии с ассортиментом меню и по соответствующим технологическим картам, утвержденным заведующим МБДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в технологических картах.

6.3. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим МБДОУ и размещается в доступном месте.

6.4. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.5. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), и кухонная посуда.

6.6. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

6.7. 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.

6.8. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

6.9. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

6.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

6.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.12. Отбор суточной пробы осуществляется поварами, 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 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.13. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6°С с указанием даты, наименования приема пищи.

6.14. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом заведующего.

6.17. В МБДОУ для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей.

6.18. Выдача готовой пищевой продукции на группы должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом

VII. Особенности организации питания детей

7.1. При формировании рациона здорового питания и меню, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в МБДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма.
- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

В МБДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

7.2. При организации приемов пищи непосредственно на группе должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

7.3. Помещение группы для приема пищи оборудуется необходимым моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

7.4. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и младший воспитатель.

7.5. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.6. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МБДОУ.

7.7. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

7.8. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.9. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.10. К сервировке столов могут привлекаться дети со старшего дошкольного возраста.

7.11. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

7.12. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.13. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; □ разливают третье блюдо;
- в салатницы согласно меню раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда младший воспитателя убирает со столов салатники; □ дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

7.15. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 9:00.

VIII. Организация питьевого режима

8.1. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим детей.

8.2. Питьевой режим в МБДОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться обеспечением питьевой водой отвечающей

обязательным требованиям: питьевой режим должен быть организован посредством использования кипяченой питьевой воды.

8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.4. МБДОУ обеспечено наличием посуды из расчета количества списочного состава группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

8.5. Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.111602 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С.

8.6. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

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

8.8. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МБДОУ.

8.9. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, обеспечивается 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.

8.10. 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.

IX. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

9.1. Финансирование расходов на питание воспитанников осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств местного бюджета.

9.2. Предоставление питания воспитанников за счет внебюджетных средств осуществляется в рамках средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы за присмотр и уход за детьми в МБДОУ.

9.3. Финансовое обеспечение предоставления питания воспитанников за счет средств бюджета, осуществляется в рамках средств муниципального бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории).

9.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.5. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

9.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

9.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается на основании постановления администрации МО ГО «Воркута».

9.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

9.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией МБУ «Межотраслевая централизованная бухгалтерия» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.10. Частичное возмещение расходов на питание льготных воспитанников обеспечивается бюджетом администрации МО ГО «Воркута».

9.11. Количество детей для получения питания формирует ответственный за организацию питания и ежедневно его корректирует при наличии: поступивших или отчисленных воспитанников.

9.12. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в МБДОУ. Оплата производится в отделении банка или почтовом отделении города по указанным в квитанции реквизитам, путем перечисления денежных средств на расчетный счет МБДОУ.

9.13. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

9.14. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми.

9.15. О непосещении воспитанником МБДОУ, родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом бухгалтер производит перерасчет стоимости питания воспитанника и уплаченные деньги перечисляются на лицевой счет ребенка.

9.16. Средства, полученные в результате родительской оплаты, за дни непосещения детьми МБДОУ без уважительной причины направляются на улучшение качества питания детей.

9.17. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

9.18. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

Х. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

10.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в МБДОУ и приказ о назначении ответственного за питание, в котором определяются его функциональные обязанности.

10.2. Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников. Ответственный за питание с 8.00 до 8.30 проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах.

10.3. Ответственный за питание составляет меню на следующий день на основании количества присутствующих детей, Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

10.4. При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- стоимость и наличие продуктов.

10.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке

10.6. Меню составляется ответственным за питание, утверждается и подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты со склада и кладовщиком, выдающим продукты.

10.7. Исправления в меню-требовании не допускаются. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню изменения заверяются подписью заведующего.

10.8. В случае снижения численности воспитанников до 5-и, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы. Убавление продуктов питания обед, полдник, ужин – не производится.

10.9. В случае снижения численности детей свыше 5-и, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графику закладки основных продуктов, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.

10.10. В случае снижения численности воспитанников свыше 5-и, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйца и другие). С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

10.11. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- цыплята и мясо и т.п., так как перед закладкой, производимой в 07.00 размораживают; повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- яйцо вареное;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

10.12. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

10.13. Для усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета производится округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг» до двух знаков после запятой: - масло сливочное; - масло растительное; - хлеб и хлебобулочные изделия; - томатная паста, сахар; - сухофрукты, кондитерские изделия, мука; - крупы, макароны. до одного знака после запятой: - овощи и картофель, - фрукты, - соки.

10.14. Дежурные администраторы осуществляют выборочный контроль за закладкой основных продуктов в котел согласно графику. Совместно с дежурным администратором контроль за закладкой основных продуктов могут осуществлять члены бракеражной комиссии и представители родительской общественности.

10.15. Ответственный за питание 1 раз в квартал проводит мониторинг, по результатам которого заведующий издает приказ, в котором указывается выполнение натуральных норм продуктов питания на 1 ребенка в % отношении.

XI. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников

11.1. Заведующий МБДОУ:

- осуществляет контроль соблюдения всеми работниками МБДОУ, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- создает условия для организации питания детей;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников МБДОУ ответственного за организацию питания в МБДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, Педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню - требование;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- контролирует выполнение натуральных норм продуктов питания;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;

11.2. Старший воспитатель обеспечивает организацию и контроль питания детей в группах.

11.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и устранению недостатков в области организации питания детей и работников МБДОУ;
- контролирует прохождение сотрудниками МБДОУ медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН;
- осуществляет контроль за работой работников пищеблока;

11.4. Ведущий экономист:

- ведет учет договоров на поставку продуктов питания;
- перечисляет деньги за продукты поставщикам;
- контролирует расходование денежных средств на питание.

11.5. Бухгалтер МБУ «Межотраслевая централизованная бухгалтерия»:

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- принимает ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые отчёты по питанию у кладовщика;
- производит начисление родительской оплаты согласно табелю посещаемости;
- производит начисление оплаты за питание работников МБДОУ согласно табелю питания

11.6. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего МБДОУ и осуществляет контроль:

- за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;

- ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;
- ежедневно представляет заведующему на подпись меню-требование;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

11.7. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному заведующим графику:

7.00 – сахар на завтрак; мясо (рыба, птица) в первое блюдо

7.30 – масло сливочное на завтрак, сахар в третье блюдо на обед

7.40- продукты для теста (выпечка)

8.00-9.00 - мясо для обеда: нарезка, прокрутка

9.00 – масло сливочное в первое блюдо (пассерование);

9.30- крупяные и макаронные изделия, овощи во второе блюдо на обед

10.40 - масло сливочное во второе блюдо на обед

10.45 – сметана в первое блюдо на обед

12.30- разделка теста

14.00- разделка рыбы на ужин

14.30 – творог, крупяные и макаронные изделия, овощи, рыба на ужин

16.30 – масло сливочное, сахар в третье блюдо на ужин

- ежедневно осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи, количеству присутствующих воспитанников и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

11.8. Кладовщик:

- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков

-следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, деклараций о соответствии, счёт-фактур, накладных и др.) - отвечает за санитарные нормы хранения продуктов; - выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 15.00, согласно количеству воспитанников и сотрудников на следующий рабочий день, указанного в меню, под подпись принявшего повара; - следит за качеством продуктов питания, поступающих в МБДОУ, правильным хранением и соблюдением сроков реализации.

11.9. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ведут ежедневный табель учета воспитанниками;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно с 08.00 до 08.40 уточняют количество воспитанников на текущий день;
- предусматривают в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурногигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.
- контролируют питание воспитанников.

11.10. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление и подтверждающие документы на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или предоставляют уведомление о его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- знакомятся с 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

ХII. Организация питания сотрудников

12.1. Работники МБДОУ имеют право на получение одноразового питания (обеда) (письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. № 46-м.).

12.2. Питание работников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

12.3. Работники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

12.4. Работники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

12.5. Табель довольствующихся работников ведет ответственный по питанию.

12.6 Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего.

ХIII. Контроль организации питания в МБДОУ

13.1. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

13.2. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании Программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ.

13.3. Контроль качества поступающих продуктов.

13.4. Наличие договоров на продукты питания, сертификатов качества.

13.5. Сроки реализации продуктов.

13.6. Правильность закладки продуктов.

13.7. Выполнение натуральных норм продуктов питания на 1 ребенка.

13.8. Ежемесячный анализ питания детей.

13.9. Контроль качества питания детей.

13.10. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБДОУ.

13.11. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП.

13.12. Дополнительный контроль организации питания осуществляется бракеражной комиссией с привлечением родительской общественности.

XIV. Ведение специальной документации по питанию:

- 14.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 14.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем МБДОУ.
- 14.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
- 14.4. Приказ руководителя по МБДОУ «Об организации питания детей».
- 14.5. Приказ руководителя «О предоставлении льготы воспитаннику МБДОУ».
- 14.6. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- 14.7. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах.
- 14.8. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 14.9. Специальные журналы
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - накопительная ведомость;
 - журнал С-витаминизации 3 блюд;
 - журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
- 14.10. Инструкции:
 - по охране труда и пожарной безопасности,
 - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ.

XV. Ответственность

15.1 Все работники МБДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

15.2 Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление МБДОУ о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

15.3 Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

XVI. Заключительные положения

16.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ, согласовывается Общим собранием трудового коллектива и утверждается приказом заведующего МБДОУ.

16.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

16.3. Положение принимается на неопределенный срок до внесения изменений и дополнений.

16.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1
к Положению об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад № 42» г. Воркуты

Гигиенический журнал (сотрудники)

<i>№ n/n</i>	<i>Дата</i>	<i>Ф. И. О. работника (последнее при наличии)</i>	<i>Должность</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела</i>	<i>Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)</i>	<i>Подпись медицинского работника (ответственного лица)</i>
1.							
2.							
3.							

**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 рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
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 рубленного 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.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

<i>Вид пищевой продукции</i>	<i>Масса,</i>	<i>Вид пищевой продукции-заменитель</i>	<i>Масса, г</i>
Говядина	100²	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 лося (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
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
Фрукты свежие	100	Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200

	<i>Соки фруктовые</i>	<i>133</i>
	<i>Соки фруктово-ягодные</i>	<i>133</i>
	<i>Сухофрукты:</i>	<i>12</i>
	<i>Яблоки</i>	<i>17</i>
	<i>Чернослив</i>	<i>8</i>
	<i>Курага</i>	<i>22</i>
	<i>Изюм</i>	