Организация питания детей в МБДОУ д/с-к/в № 7 (далее – ДОУ) регламентируется документами, разработанными в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (далее – СанПиН 2.4.1.2660-10).

В ДОУ имеется утвержденное 10-дневное **примерное цикличное меню** (*приложение 1*),составленное с учетом среднесуточных **норм питания** в ДОУ для детей от1,5 до 3лет и от 3 до 7 лет (*приложение 2*).

При разработке меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные сочетания пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Для этого используется рекомендуемый СанПиН 2.4.1.2660-10 **ассортимент пищевых продуктов** (приложение 3) и возрастные **объемы порций** для детей (*приложение 4*).

Цикличное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

В меню приводятся ссылки на рецептуру блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Такие продукты, как молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, включаются в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2–3 раза в неделю. На каждое блюдо заводится технологическая карта.

**Режим питания** и **распределение энергетической ценности** (калорийности) суточного рациона на отдельные приемы пищи зависят от времени пребывания детей в ДОУ (*приложения 5 и 6*).

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производится их **замена** на равноценные по составу (*приложение 7*).

В целях профилактики гипотовитаминозов в ДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет – 35 мл, для детей 3–6 лет – 50 мл на порцию). Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают. Данные ежедневно фиксируются в Журнале витаминизации третьихблюд

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводится ежемесячно. Все данные заносятся в **накопительную ведомость** (*приложение 8*).

Пищевые продукты и продовольственное сырье доставляются в ДОУ при наличии подтверждающих их качество и безопасность документов (сертификатов и удостоверений), которые сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляют медицинский работник и завхоз. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Готовая пища выдается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав которой входят: повар, представитель администрации ДОУ и медицинский работник. Результаты контроля готовой кулинарной продукции регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции**.**

Масса порций блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда выдача разрешается только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и ведет Журнал закладки продуктов.

Также медицинский работник ежедневно перед началом работы проводит осмотр сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, на наличие гнойных заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.

В помещениях пищеблока ежедневно перед каждой раздачей пищи проводится влажная уборка, данные об этом заносятся в Журнал санитарного состояния.

Для своевременного заказа продуктов согласно цикличному меню кладовщик ведет тетрадь заказов и их выполнения.

**Примерное цикличное меню**

**приложение 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1день** | **2день** | **3день** | **4день** | **5день** | **6день** | **7день** | **8день** | **9день** | **10день** |
| 8 часов | Напиток витам. | Напиток вит. | Напиток вит. | Напиток витам. | Напиток вит. | Напиток вит. | Напиток вит. | Напиток вит. | Напиток вит. | Напиток вит |
| Завтрак | Яйцо отварное | Каша молочная гречневая | Суп молочный вермишелевый | Каша молочная овсянная | Каша пшеничная молочная | Плов сладкий с яблоком | Каша пшенная молочная | Каша молочная рисовая | Каша манная молочная | Каша сборная |
| Чай с сахаром и лимоном | Кофейный напиток на молоке | Какао на молоке | Кофейный напиток на молоке | Какао на молоке | Чай с сахаром лимоном | Какао с молоком | Кофейный напиток на молоке | Какао на молоке | Кофейный напиток на молоке |
| Хлеб с маслом | Хлеб с маслом, сыр | Хлеб с маслом, печенье | Хлеб с маслом, сыр | Хлеб с маслом, печенье | Хлеб с маслом, сыр | Хлеб с маслом, сыр | Хлеб с маслом, печенье | Хлеб с маслом, сыр | Хлеб с маслом |
| 10 часов |  | Сок | Ряженка | Сок | Йогурт | Сок | Ряженка | Сок |  | Сок |
| Обед | Салат из свеклы | Салат из квашеной капусты | Салат из соленых помидор | Салат витаминный | Салат из свеклы | Салат из зеленого горошка | Салат из свеклы с зеленым горошком | Салат из моркови | Помидор сол | Огурец соленый |
| Суп картофельный –овощной с гренками | Суп с вермишелью | Борщ со сметаной | Рассольник со сметаной | Кулеш пшенный | Щи со сметаной | Суп с клёцками | Суп гороховый с гренками | Свекольник со сметаной | Суп фасолевый |
| Котлета гов. с подливой | Жаркое по-домашнему | Плов с птицей | Запеканка картофельная с мясом | Голубцы ленивые со сметанной | Гуляш из говядины с подливой | Тефтели мясным с рисом | Азу | Биточки с подлив | Овощное рагу с птицей |
| Пюре картофельное | Капуста тушеная | Картофельный отварн | Гречка отварная |
| Кисель из сока | Компот из с/х фрукт | Кисель из сока | Компот из с/х фрукт | Кисель из сока | Компот из с/х фрукт | Кисель из сока | Компот из с/х фрукт | Кисель из сока | Компот из с/х фрукт |
| Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. |
| Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной |
| Ужин | Булочка веснушка | Вареники ленивые со сметаной | Котлета рыбная | Ватрушка с творогом | Омлет  сосиска | Запеканка твор.-вемишелевая со сгущ | Седьдь солен | Запеканка твор.-манная со сгущ | Рыба тушенная с подлив | Сырники со сметаной |
|  |  | Капуста тушеная |  | Йкра кабачковая |  | Пюре картофельное |  | Картофель отварной |  |
| Какао на молоке | Чай с сахаром и лимоном | Чай с сахаром и лимоном | Чай с сахаром и лимоном | Чай с сахаром и лимоном | Кофейный напиток на молоке | Чай с сахаром и лимоном | Чай с сахаром и лимоном | Чай с сахаром и лимоном | Чай с сахаром и лимоном |
| яблоко | апельсин | Хлеб ржан | банан | апельсин |  | Хлеб ржан | апельсин | Хлеб пшенич. | яблоко |

**Приложение 2**

**НОРМЫ ПИТАНИЯ НА 1 РЕБЁНКА В ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов |  |  | Нормы продуктов | |
| * В г, брутто | * В г, нетто | В г, брутто | В г, нетто |
| **1,5-3 лет** | **1,5-3 лет** | **3-7 лет** | **3-7 лет** |
| 1 | Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%3 | **324** | **324** | **374** | **374** |
| 2 | Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 1500Т | **25** | **25** | **33** | **33** |
| 3 | Сметана с м.д.ж. не более 15% | **7** | **7** | **9** | **9** |
| 4 | Сыр неострых сортов твердый и мягкий | **3,6** | **3,3** | **5,3** | **5** |
| 5 | Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)4 | **55/68** | **50** | **60,5/75** | **55,0** |
| 6 | Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)4 | **23/23/22** | **20** | **27/27/26** | **24** |
| 7 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое4 | **28,2** | **26,6** | **32,4** | **30,7** |
| 8 | Колбасные изделия для питания дошкольников | **-** | **-** | **5,8** | **5,7** |
| 9 | Яйцо куриное диетическое | **0,4** | **16,6** | **0,5** | **19,9** |
| 10 | Картофель: с 01.09 по 31.10 | **132,8** | **99,6** | **155,2** | **116,2** |
| 11 | с 31.10 по 31.12 | **142,8** | **99,6** | **166** | **116,2** |
| 12 | с 31.12 по 28.02 | **153,6** | **99,6** | **178,5** | **116,2** |
| 13 | с 29.02 по 01.09 | **166** | **99,6** | **194,2** | **116,2** |
| 14 | Овощи, зелень | **212,5** | **170,2** | **269,8** | **215,8** |
| 15 | Фрукты (плоды) свежие | **89,6** | **78,9** | **94,6** | **83** |
| 16 | Фрукты (плоды) сухие | **7,5** | **7,5** | **9,1** | **9,1** |
| 17 | Соки фруктовые (овощные) | **83** | **83** | **83** | **83** |
| 18 | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | **-** | **-** | **41,5** | **41,5** |
| 19 | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | **33,2** | **33,2** | **41,5** | **41,5** |
| 20 | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | **49.8** | **49,8** | **66,44** | **66,44** |
| 21 | Крупы (злаки), бобовые | **24,9** | **24,9** | **35,7** | **35,7** |
| 22 | Макаронные изделия группы А | **6,6** | **6,6** | **10** | **10** |
| 23 | Мука пшеничная хлебопекарная | **20,8** | **20,8** | **24,1** | **24,1** |
| 24 | Мука картофельная (крахмал) | **1,7** | **1,7** | **2,5** | **2,5** |
| 25 | Масло коровье сладкосливочное | **14,9** | **14,9** | **17,4** | **17,4** |
| 26 | Масло растительное | **7,5** | **7,5** | **9,1** | **9,1** |
| 27 | Кондитерские изделия | **5,8** | **5,8** | **16,6** | **16,6** |
| 28 | Чай, включая фиточай | **0,4** | **0,4** | **0,5** | **0,5** |
| 29 | Какао-порошок | **0,4** | **0,4** | **0,5** | **0,5** |
| 30 | Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория | **0,8** | **0,8** | **1** | **1** |
| 31 | Дрожжи хлебопекарные | **0,3** | **0,3** | **0,4** | **0,4** |
| 32 | Сахар | **30,7** | **30,7** | **39** | **39** |
| 33 | Соль пищевая поваренная | **3,3** | **3,3** | **5** | **5** |

**Химический состав (без учета т/о)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Белок, г** | **61** |
| **Жир, г** | **57** |
| **Углеводы, г** | **228** |
| **Энергетическая ценность, ккал** | **1629** |

Приложение 3

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов**

**для использования в питании детей в дошкольных организациях**

***Мясо и мясопродукты:***

- говядина I категории,

- телятина,

- нежирные сорта свинины и баранины;

- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

- мясо кролика,

- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;

- субпродукты говяжьи (печень, язык).

***Рыба и рыбопродукты*** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

***Яйца куриные*** - в виде омлетов или в вареном виде.

***Молоко и молочные продукты:***

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 1500 Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);

- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;

- сливки (10% жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

***Пищевые жиры:***

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности );

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

- маргарин ограниченно для выпечки.

***Кондитерские изделия:***

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным

количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

***Овощи:***

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

***Фрукты:***

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной

переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.

- сухофрукты.

***Бобовые:*** горох, фасоль, соя, чечевица.

***Орехи:*** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

***Соки и напитки:***

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и

искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

***Консервы:***

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления

первых блюд)

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

***Хлеб*** (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

***Соль поваренная йодированная*** – в эндемичных по содержанию йода районах.

***Дополнительно при наличии финансовых возможностей*** в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);

- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели.

Приложение 4

**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 |
| ***Завтрак*** | | |
| 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 |
| ***Обед*** | | |
| Салат, закуска | 30-45 | 60 |
| Первое блюдо | 150-200 | 250 |
| Блюдо из мяса,  рыбы, птицы | 50-70 | 70-80 |
| Гарнир | 100-150 | 150-180 |
| Третье блюдо (напиток) | 150-180 | 180-200 |
| ***Полдник*** | | |
| 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 |
| ***Ужин*** | | |
| Овощное блюдо, каша | 120-200 | 200-250 |
| творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Напиток | 150-180 | 180-200 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| Хлеб на весь день: |  |  |
| пшеничный | 50-70 | 110 |
| ржаной | 20-30 | 60 |

Приложение 5

**РЕЖИМ ПИТАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Время приема пищи*** | Приемы пищи в зависимости  от длительности пребывания детей в ДОУ | | |
| ***8-10 часов*** | 11-12 часов | 24 часа |
| **830-900** | **завтрак** | завтрак | завтрак |
| **1030-1100** | **второй завтрак** | второй завтрак | второй завтрак |
| **1200-1300** | **обед** | обед | обед |
| **1530** | **полдник** | полдник\* | полдник |
| 1830 | - | ужин | ужин |
| 21 00 | - | - | 2 ужин |

\*При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

Приложение 6

**Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в ДОУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Для детей с круглосуточным пребыванием в ДО | **Для детей с дневным пребыванием в ДОУ**  **8- 10 час.** | Для детей с дневным пребыванием в ДО 12 час. |
| Завтрак (20 %)  2 завтрак (5%)  Обед (35 %)  Полдник (15 %)  Ужин (20 %)  2 ужин - (до 5 %)- дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием | **завтрак (20 %)**  **2 завтрак (5%)**  **обед (35 %)**  **полдник (15 %)** | завтрак (20 %)  2 завтрак (5%)  обед (35 %)  Полдник (15 %) / или уплотненный полдник (30-35%)  Ужин (20 %) |

Приложение 7

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону или исключить |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| ***Замена хлеба (по белкам и углеводам)*** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 |  |
| Хлеб ржаной простой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |  |
| Мука пшеничная 1 сорт | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |  |
| Макароны, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |  |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| ***Замена картофеля (по углеводам)*** | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 |  |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны, вермишель | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| Хлеб пшеничный | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Хлеб ржаной простой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| ***Замена свежих яблок (по углеводам)*** | | | | | |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 |  |
| Курага ( без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |  |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 |  |
| ***Замена молока (по белку)*** | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |  |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |  |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - |  |
| Говядина (1 кат.) | 15 | 2,8 | 2,1 | - |  |
| Говядина (2 кат.) | 15 | 3,0 | 1,2 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |  |
| ***Замена мяса (по белку)*** | | | | | |
| Говядина (1 кат.) | 100 | 18,6 | 14,0 |  |  |
| Говядина (2 кат.) | 90 | 18,0 | 7,5 |  | Масло +6 г |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 |  | Масло +4 г |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло -9 г |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | Масло +13 г |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |  |
| ***Замена рыбы (по белку)*** | | | | | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 85 | 15,8 | 11,9 | - | Масло -11г |
| Говядина 2 кат. | 80 | 16,0 | 6,6 | - | Масло -6 г |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | Масло -8 г |
| Творог жирный | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло -20 г |
| Яйцо | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло -13г |
| ***Замена творога*** | | | | | |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 90 | 16,7 | 12,6 | - | Масло -3г. |
| Говядина 2 кат. | 85 | 17,0 | 7,5 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | Масло +9 г |
| Яйцо | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло -5г |
| ***Замена яйца (по белку)*** | | | | | |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 |  |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |  |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - |  |
| Говядина 1 кат. | 30 | 5,6 | 4,2 | - |  |
| Говядина 2 кат. | 25 | 5,0 | 2,1 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - |  |

Приложение 8

**Накопительная ведомость дети 1,5 до 3 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | всего | Факт на 1реб. | N | % |
| Молоко, кисломолочн. | 190 | 300 | 410 | 330 | 420 | 220 | 425 | 330 | 315 | 300 | 3240 | 324 | 324 | 100 |
| Творог | - | 70 | - | 20 | - | 20 | - | 60 | - | 80 | 250 | 25 | 25 | 100 |
| Сметана | - | 10 | 5 | 10 | 10 | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 70 | 7 | 7 | 100 |
| Сыр | - | 6 | - | 6 | - | 6 | 6 | - | 6 | 6 | 36 | 3,6 | 3,6 | 100 |
| Мясо | 70 | - | - | 80 | 95 | 80 | 70 | 85 | 70 | - | 550 | 55 | 55 | 100 |
| Птица (куры) |  | 85 | 75 | - | - | - | - | - | - | 70 | 230 | 23 | 23 | 100 |
| Колбасные изделия | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Рыба (филе) | - | - | 92 | - | - | - | 70 | - | 120 | - | 282 | 28,2 | 28,2 | 100 |
| Яйцо | 45 | 10 | 5 | 20 | 40 | 10 | 10 | 10 | - | 10 | 160 | 0,4 | 0,4 | 100 |
| Картофель: с 01.09 по 31.10 | 70 | 180 | 40 | 180 | 40 | 175 | 175 | 175 | 175 | 118 | 1328 | 132,8 | 132,8 | 100 |
| С 31.10 по 31.12 | 80 | 180 | 50 | 190 | 60 | 185 | 185 | 185 | 185 | 128 | 1428 | 142,8 | 142,8 | 100 |
| С 31.12 по 28.02 | 80 | 190 | 50 | 200 | 60 | 200 | 200 | 200 | 220 | 136 | 1536 | 153,6 | 153,6 | 100 |
| С 29.02 по 01.09 | 90 | 220 | 60 | 210 | 70 | 210 | 210 | 210 | 220 | 160 | 1660 | 166 | 166 | 100 |
| Овощи, зелень | 190 | 100 | 389 | 125 | 254 | 169 | 318 | 128 | 199 | 253 | 2125 | 212,5 | 212,5 | 100 |
| Фрукты свежие | 145 | 130 | 5 | 145 | 145 | 30 | 5 | 135 | 5 | 151 | 896 | 89,6 | 89,6 | 100 |
| Фрукты сухие | 10 | 13 | - | 13 | - | 13 | - | 13 | - | 13 | 75 | 7,5 | 7,5 | 100 |
| Соки | 66 | 100 | 66 | 100 | 66 | 100 | 66 | 100 | 66 | 100 | 830 | 83 | 83 | 100 |
| Напитки витамин. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 | 53 | 20 | 53 | 20 | 53 | 20 | 53 | 20 | 332 | 33,2 | 33,2 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 68 | 42 | 68 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 68 | 42 | 498 | 49,8 | 49,8 | 100 |
| Крупы, бобовые | - | 10 | 40 | 15 | 25 | 39 | 20 | 35 | 50 | 15 | 249 | 24,9 | 24,9 | 100 |
| Макаронные изделия | 25 | 6 | 10 | - | - | 25 | - | - | - | - | 66 | 6,6 | 6,6 | 100 |
| Мука пшеничная | 56 | 35 | - | 50 | 5 | 2 | 13 | 2 | 4 | 42 | 208 | 20,8 | 20,8 | 100 |
| Крахмал | 3,4 | - | 3,4 | - | 3,4 | - | 3,4 | - | 3,4 | - | 17 | 1,7 | 1,7 | 100 |
| Сливочное масло | 13 | 12 | 17 | 15 | 12 | 17 | 16 | 18 | 18 | 11 | 149 | 14,9 | 14,9 | 100 |
| Масло растит. | 7 | 6 | 10 | 8 | 7 | 6 | 4 | 7 | 10 | 10 | 90 | 9 | 9 | 100 |
| Кондитерские изделия | - | - | 15 | - | 15 | - | - | 28 | - | - | 58 | 5,8 | 5,8 | 100 |
| Чай | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 100 |
| Какао | 0,8 | - | 0,8 | - | 0,8 | - | 0,8 | - | 0,8 | - | 4 | 0,4 | 0,4 | 100 |
| Кофейный напиток | - | 1,6 | - | 1,6 | - | 1,6 | - | 1,6 | - | 1,6 | 8 | 0,8 | 0,8 | 100 |
| Дрожжи | 1,5 | - | - | 1,5 | - | - | - | - | - | - | 3 | 0,3 | 0,3 | 100 |
| Сахар | 30 | 35 | 30 | 30 | 27 | 35 | 30 | 35 | 25 | 30 | 307 | 30,7 | 30,7 | 100 |
| Соль | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 33 | 3,3 | 3,3 | 100 |

**Накопительная ведомость дети 3 до 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | всего | Факт на 1реб. | N | % |
| Молоко, кисломолочн. | 220 | 340 | 500 | 370 | 510 | 235 | 505 | 370 | 350 | 340 | 3740 | 374 | 374 | 100 |
| Творог | - | 90 | - | 40 | - | 40 | - | 70 | - | 90 | 330 | 33 | 25 | 100 |
| Сметана | - | 10 | 5 | 15 | 15 | 5 | 5 | 15 | 5 | 15 | 90 | 9 | 9 | 100 |
| Сыр | - | 9 | - | 9 | - | 9 | 9 | - | 9 | 8 | 53 | 5,3 | 5,3 | 100 |
| Мясо | 80 | - | - | 85 | 95 | 90 | 80 | 90 | 85 | - | 605 | 60,5 | 60,5 | 100 |
| Птица (куры) |  | 100 | 85 | - | - | - | - | - | - | 85 | 270 | 27 | 27 | 100 |
| Колбасные изделия | - | - | - | - | 58 | - | - | - | - | - | - | 58 | 58 | 100 |
| Рыба (филе) | - | - | 94 | - | - | - | 80 | - | 150 | - | 324 | 32,4 | 32,4 | 100 |
| Яйцо | 45 | 13 | 6 | 30 | 60 | 13 | 10 | 13 | - | 10 | 200 | 0,5 | 0,5 | 100 |
| Картофель: с 01.09 по 31.10 | 80 | 210 | 55 | 200 | 55 | 200 | 205 | 200 | 200 | 147 | 1552 | 155,2 | 132,8 | 100 |
| С 31.10 по 31.12 | 90 | 210 | 60 | 210 | 60 | 220 | 220 | 220 | 220 | 150 | 1660 | 166 | 142,8 | 100 |
| С 31.12 по 28.02 | 95 | 220 | 60 | 220 | 60 | 240 | 245 | 240 | 240 | 165 | 1785 | 178,5 | 153,6 | 100 |
| С 29.02 по 01.09 | 100 | 220 | 60 | 240 | 65 | 260 | 260 | 260 | 260 | 214 | 1942 | 194,2 | 166 | 100 |
| Овощи, зелень | 243 | 125 | 490 | 170 | 330 | 235 | 385 | 170 | 265 | 285 | 2698 | 269,8 | 269,8 | 100 |
| Фрукты свежие | 155 | 155 | 5 | 126 | 155 | 30 | 5 | 155 | 5 | 155 | 946 | 94,6 | 94,6 | 100 |
| Фрукты сухие | 11 | 16 | - | 16 | - | 16 | - | 16 | - | 16 | 91 | 9,1 | 9,1 | 100 |
| Соки | 66 | 100 | 66 | 100 | 66 | 100 | 66 | 100 | 66 | 100 | 830 | 83 | 83 | 100 |
| Напитки витамин. | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 4,15 | 41,5 | 4,15 | 4,15 | 100 |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 | 60 | 30 | 55 | 30 | 60 | 30 | 60 | 30 | 415 | 41,5 | 41,5 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 60 | 74 | 60 | 60 | 60 | 60 | 75 | 70 | 60 | 664 | 66,4 | 66,4 | 100 |
| Крупы, бобовые | - | 20 | 45 | 30 | 50 | 45 | 35 | 55 | 60 | 17 | 357 | 35,7 | 35,7 | 100 |
| Макаронные изделия | 47 | 8 | 15 | - | - | 30 | - | - | - | - | 100 | 10 | 10 | 100 |
| Мука пшеничная | 67 | 40 | - | 60 | 4 | 2 | 15 | 2 | 4 | 47 | 241 | 24,1 | 24,1 | 100 |
| Крахмал | 5 | - | 5 | - | 5 | - | 5 | - | 5 | - | 25 | 2,5 | 2,5 | 100 |
| Сливочное масло | 17 | 15 | 22 | 17 | 16 | 18 | 18 | 18 | 18 | 15 | 174 | 17,4 | 17,4 | 100 |
| Масло растительное | 10 | 7 | 12 | 9 | 8 | 7 | 6 | 8 | 18 | 16 | 91 | 9,1 | 9,1 | 100 |
| Кондитерские изделия | - | - | 50 | - | 60 | - | - | 56 | - | - | 166 | 16,6 | 16,6 | 100 |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 100 |
| Какао | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 5 | 0,5 | 0,5 | 100 |
| Кофейный напиток | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | 10 | 1 | 0,8 | 100 |
| Дрожжи | 2 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 4 | 0,4 | 0,3 | 100 |
| Сахар | 36 | 42 | 36 | 42 | 36 | 42 | 36 | 42 | 36 | 42 | 390 | 39 | 39 | 100 |
| Соль | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 | 5 | 5 | 100 |