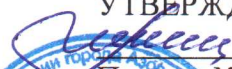


Принято на общем собрании
работников
«26» декабря 2018 г.,
протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ:

 /Т.Г. Личман/
Приказ № 110 от 29.12.2018



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБДОУ №34 г. Азова

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 34 г. Азова (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26, ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., Уставом МБДОУ и другими нормативными правовыми актами содержащими охрану здоровья обучающихся.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают четырехразовое питание (включая второй завтрак).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование на выдачу продуктов питания и утверждается заведующим МБДОУ (Приложение № 7).

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование 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.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

2.8. При необходимости в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно заведующим хозяйством ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Дежурный воспитатель, назначенный приказом заведующего МБДОУ, обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и заполнять журнал закладки продуктов на пищеблоке под роспись.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация работы пищеблока.

- 3.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.
- 3.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 3.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t^{\circ} +2 - +6$ С в холодильнике.
- 3.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

4. Организация питания детей в группах.

- 4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 4.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 4.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 4.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 4.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 4.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 4.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

5. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

- 5.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание.
- Ответственный за питание:
- осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего;
 - ежедневно составляет меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день.
- 5.2. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.
- 5.3. На следующий день до 08.50 час. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания оформляется соответствующим актом на списание невостребованных порций. (Приложение 1)

5.6. Дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту на возврат невостребованных продуктов. (Приложение 2)

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

- мясо, куры, печень;
- овощей, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт на дополнение востребованных продуктов (Приложение 3) на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости ежедневно. В конце месяца в ведомости подводятся итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

6. Финансирование расходов на питание обучающихся в МБДОУ.

6.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств, внебюджетных средств муниципального образования «Город Азов».

6.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и внебюджетных средств.

6.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

6.4. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

6.5. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

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

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

7. Контроль за организацией питания в МБДОУ.

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

7.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МБДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию, медицинская сестра.

7.3. Комиссия по питанию разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего (приложение № 4).

7.4. Требования комиссии по питанию по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МБДОУ.

7.5. Старший воспитатель МБДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

7.6. Главный бухгалтер обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

7.7. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

7.8. Медицинская сестра обеспечивает контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

7.9. Бракерая комиссия:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

8. Отчетность и делопроизводство.

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

8.2. При организации питания обучающихся в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ управления образования г. Азова «О положении организации питания в МБДОУ г. Азова»
- положение об организации питания в МБДОУ;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-требуется на выдачу продуктов питания для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требуется на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- ведомости: выполнения норм (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится ежедневно (Приложение №); расчет химического состава и калорийности пищи (Приложение № 5); количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания (Приложение № 6) – ежемесячно.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049-13);

- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- заявки на продукты питания (подаются за пять дней);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- приказы заведующего МБДОУ по организации питания:

9. Заключительные положения.

9.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся МБДОУ:

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

9.2. Изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МБДОУ;

9.3. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

МБДОУ № 34 г. Азова

Утверждаю:

зав МБДОУ №34 г. Азова _____ Т.Г. Личман

Акт**на списание не востребовавшихся порций**

от _____ 20____ г.

Бракеражной комиссией в составе:

председатель комиссии:

члены комиссии: воспитатели -

кух. рабочий -

произведено списание порций, оставшихся не востребовавшихся от завтрака, обеда, полдника)**ранний возраст**

По причине отсутствия детей в количестве

☐

	ЗАВТРАК							ОБЕД						ПОЛДНИК				
Наименование																		
Выход-вес порции (г)																		
кол-во порций	0																	

указанные блюда были выданы:

как дополнительное питание.

Члены комиссии: _____

МБДОУ № _____ г. Азова

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ _____

Акт
на возврат невостробованных продуктов
от _____ 20 _____ г.

Бракеражной комиссией в составе:

м/с

члены комиссии:

Повар

В связи с отсутствием _____ (количество) человек

Произведён возврат невостробованных продуктов питания. Выданных по
меню-требованию от " _____ " _____ 20 _____ г.

(число (предыдущего дня),

месяц, год) в следующем ассортименте:

ранний возраст

Наименование продуктов	на 1 реб.	Масса (г)	Масса (кг)

Члены комиссии:

МБДОУ № _____ г. Азова

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ _____

Акт
на дополнение востребованных продуктов
от _____ 20____ г.

Бракеражной комиссией в составе:

председатель комиссии:

члены комиссии:

воспитатель -

кух. рабочий

В связи с приходом

(количество) человек

Произведён прибавление востребованных продуктов питания. Выданных по меню-требованию от "_____" _____ 20____ г. (число (предыдущего дня), месяц, год) в следующем ассортименте:

ранний возраст

Наименование продуктов	на 1 реб.	Масса (г)	Всего в (г)

Члены комиссии:

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в

МБДОУ № 34 г. Азова

№	Содержание	Объект	Время проведения
1	а)выполнение графика дежурства воспитателей на пищеблоке, б)санитарное состояние пищеблока в)документация по питанию	пищеблок	3-й квартал
2	а)организация питания и оценка качества готовой продукции, б)выполнение натуральных норм	пищеблок	4-й квартал
3	Организация питания в группах (соблюдение «Инструкции по ОБЖ», знание и соблюдение норм выдачи готовой продукции детям)	группы	1-й квартал
4	а)работа кладовщика (прием, выдача продуктов, хранение, состояние кладовых и холодильников, документация) б)документация по питанию в)выполнение натуральных норм	кладовые, подвал	2-й квартал
5	а)контрольное взвешивание порционных блюд, б)работа бракеражной комиссии	пищеблок, группы	ежемесячно

Приложение №5

Расчёт химического состава и калорийности пищи за
_____ 20 _____ г.

ранний возраст (нетто)

№	Наименование продук	в 100 г				на 1 чел.			
		белки	жиры	углево ды	Ккал	белки	жиры	углево ды	Ккал
1	Говядина 1 к., печень	18,7	7,2	0	143,63				
2	Телятина	19,7	2	0	99,37				
	Печень	17,9	3,7	0	107,8				
3	Птица	18,2	18,4	0,7	248,61				
4	Говядина среднее	18,767	4,3	0	116,933				
5	Колбаса варёная	12,2	28	0	310,42				
6	сосиски	11	23,9	1,6	273,93				
7	Сардельки	11,4	18,4	1,5	224,01				
	колбасные изделия	11,533	23,43	1,0333	269,453				
9	Сельди	17	8,5	0	148,75				
10	Кета сол.				0				
11	Минтай	15,9	0,9	0	73,56				
12	Хек	16,6	2,2	0	88,52				
13	Треска	16	0,6	0	71,18				
	Среднее РЫБА	16,45	4,7	0	111,155				
14	Масло сливочное	0,8	72,5	1,3	682,86				
17	Масло растительное	0	99,9	0	929,07				
19	Молоко свежее	2,9	3,1	4,2	57,94				
27	Сметана	2,8	20	3,2	210,6				
28	Творог	12	9	3,3	146,43				
29	Сыр	23	29	0	364				
30	Яйцо 40 г	12,5	11,5	0,7	161,07				
31	Мука пшеничная	10,6	1,3	67,6	332,71				
32	Крахмал	0,1	0	79,6	326,77				
33	Крупа гречневая	9,5	2,3	65,9	330,53				
34	Крупа манная	10,3	1	67,7	329,1				
35	Крупа перловая	9,3	1,1	66,5	321,01				
36	Крупа ячневая	10	1,3	66,3	324,92				
37	Крупа овсяная	11	6,1	49,7	305,6				
38	Крупа пшеничная	11,5	1,3	63,1	317,95				
39	Крупа кукурузная	8,3	1,2	71,6	338,75				
40	Рис	7	1	71,4	330,74				
41	Пшено	11,5	3,3	66,5	350,49				
42					0				
43	Горох	23	1,6	50,8	317,46				
44	Фасоль	21	2	46,6	295,76				
45					0				
46	Крупы, бобовые - среднее	12,036	2,018	62,373	315,8				
47	Макаронные изделия	10,4	1,1	69,7	338,64				

48	Сахарный песок	0	0	99,8	409,18				
49	Повидло яблочное	0,4	0	65,3	269,37				
50	Зефир	0,8	0	78,3	324,31				
51	Пастила	0,5	0	80,4	331,69				
52	Крекеры				0				
53	Повидло грушевое				0				
54	Печенье	7,5	11,8	74,4	445,53				
55	Вафли	3,2	2,8	80,1	367,57				
56	Пряники	4,8	2,8	77,7	364,29				
	Сухари	8,5	10,8	66	405,89				
57	КОНДИТЕРКА- среднее	2,0667	2,433	63,083	282,5				
58	Компот (сухофрукты)	1,6	0	49,8	210,74				
59	Кисель сухой				0				
60	Яблоки	0,4	0,4	9,8	45,54				
61	Апельсины	0,9	0,2	8,1	38,76				
62	Изюм	1,8	0	66	277,98				
63	Бананы				0				
64	Лимоны	0,9	0,1	3	16,92				
65	Алыча				0				
	ФРУКТЫ- среднее	0,7333	0,133	25,267	107,84				
	Напиток				0				
	Сок фруктовый	0,4	0	11,45	48,58				
66	Картофель	2	0,4	16,3	78,75				
67	Капуста свеж	1,8	0,1	4,7	27,58				
68	Лук	1,4	0	9,1	43,05				
69	Морковь	1,3	0,1	7,2	35,78				
70	Тыква	1	0,1	4,2	22,25				
71	Зелёный горошек	3,1	0,2	6,5	41,22				
72	Свекла	1,5	0,1	9,1	44,39				
73	Перец болгарский	1,3	0	5,3	27,06				
74	Зелень свежая	3,7	0,4	8	51,69				
75	Чеснок	6,5	0	5,2	47,97				
76	Икра кабачковая	2	9	8,5	126,75				
77	Помидоры сол.	0,6	0	1,1	6,97				
78	Огурцы сол.	0,6	0	1,1	6,97				
	Огурцы свежие				0				
79	Томатная паста	3,6	0	11,8	63,14				
82	ОВОЩИ - среднее	2,1818	0,891	6,3636	43,3218				
83	Хлеб ржаной	4,9	1	46	217,99				
84	Хлеб пшеничный	7,9	1	48,1	238,9				
87	Чай	20	0	10,9	126,69				
88	Какао	24,2	17,5	27,9	376,36				
89	Соль йодированная				0				
90	Дрожжи	12,5	0,4	8,3	89				
91	Кофейн. Напиток				0				
93	ИТОГО								

**Количественная оценка содержания витаминов в суточном
рационе питания за _____ 20____ г.
ранний возраст
(нетто)**

№	Наименование продукта	в 100 г					на 1 чел.				
		Витамины мг			Минеральн ые вещества,		Витамины мг			Минеральн ые вещества,	
		B ¹	B ²	C	Ca	Fe	B ¹	B ²	C	Ca	Fe
1	Говядина 1 к., печень	0,06	0,15		9	2,7					
2	Телятина	0,14	0,23		12						
	Печень	0,3	2,19	33	9	6,9					
	Говядина среднее	0,17	0,9	11	10	3,2					
3	Птица	0,07	0,15		16	1,6					
5	Колбаса варёная	0,25	0,18		19	1,7					
6	Сосиски	0	0		35	1,8					
7	Сардельки	0,04	0,09		26	1,8					
8	среднее колбаса	0,13	0,09	0	27	1,75					
9	Сельди	0,02	0,13	0,8	80	2,4					
11	Минтай	0,11	0,11	1,8	40	0,8					
12	Хек	0,12	0,1	3,2	30	0,7					
13	Треска	0,09	0,16	1	25	0,6					
	РЫБА	0,07	0,12	1,30	60,00	1,60					
14	Масло сливочное	0,01	0,01		24	0,2					
17	Масло растительное	0	0	0	0	0					
19	Молоко свежее	0,04	0,15	1,3	120	0,06					
27	Сметана	0,03	0,11	0,3	86	0,2					
28	Творог	0,04	0,27	0,5	164	0,4					
29	Сыр	0,04	0,3	1,6	1000	1,1					
30	Яйцо 40 г	0,07	0,44		55	2,5					
31	Мука пшеничная	0,25	0,08		24	2,1					
32	Крахмал	0	0		40						
33	Крупа гречневая	0,43	0,2		20	6,7					
34	Крупа манная	0,14	0,04		20	1					
35	Крупа перловая	0,12	0,06		38	1,8					
36	Крупа ячневая	0,27	0,08		80	1,8					
37	Крупа овсяная	0,49	0,11		64	3,9					
38	Крупа пшеничная	0,31	0,1			4,4					
39	Крупа кукурузная	0,13	0,07		20	2,7					
40	Рис	0,08	0,04		8	1					
41	Пшено	0,42	0,04		27	2,7					
42											
43	Горох	0,9	0,18		89	7					
44	Фасоль	0,5	0,18		150	5,9					
46	КРУПЫ	0,34	0,09	0	49,6	3,22					
47	Макаронные изделия	0,17	0,04		19	1,6					
48	Сахарный песок	0	0		2	0,3					
49	Повидло яблочное	0,01	0,02	0,5	14	1,3					
50	Зефир	0	0		9	0,3					
51	Пастила	0	0,01		11	0,3					
52	Крекеры										
53	Повидло грушевое										
54	Печенье	0,08	0,05		29	1,2					
55	Вафли	0,04	0,01		10	0,6					
56	Пряники	0,08	0,04		9	0,6					

	Сухари		0,12	0,05		22	1,9						
57	КОНДИТЕРКА		0,08	0,05	0	29	1,2						
58	Компот (сухофрукты)		0				3						
59	Кисель сухой												
60	Яблоки		0,03	0,02	13	16	2,2						
61	Апельсины		0,04	0,03	60	34	0,3						
62	Изюм		0,15	0,08		80	3						
63	Бананы												
64	Лимоны		0,04	0,02	40	40	0,6						
65	Алыча												
	ФРУКТЫ- среднее		0,09	0,05	6,5	48	2,6						
	Сок фруктовый		0,02	0,01	2	13,5	0,35						
66	Картофель		0,12	0,07	20	10	0,9						
67	Капуста свеж		0,03	0,04	45	48	0,6						
68	Лук		0,05	0,02	10	31	0,8						
69	Морковь		0,06	0,07	5	51	0,7						
70	Зелёный горошек		0,11	0,05	10	20	0,7						
71	Помидоры				25								
72	Свекла		0,02	0,04	10	37	1,4						
73	Перец болгарский		0,06	0,1	150	8	0,8						
74	Зелень свежая		0,05	0,05	150	245	1,9						
75	Чеснок		0,08	0,08	10	60	1,5						
76	Икра кабачковая		0,02	0,05	7	41	0,7						
77	Помидоры сол.												
78	Огурцы сол.												
	Огурцы свежие												
79	Томатная паста		0,03	0,03	10	7	0,7						
82	ОВОЩИ - среднее		0,05	0,05	28,6	60	1						
83	Хлеб ржаной		0,09	0,03		18	2,9						
84	Хлеб пшеничный		0,16	0,06		23	2						
87	Чай												
88	Какао		0,1	0,3		55	14,8						
89	Соль йодированная												
90	Дрожжи		0	1	1								
91	Кофе												
92													

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № _____

Руководитель учреждения _____ "УТВЕРЖДАЮ" _____
подпись

_____ 20 ____ год.

Форма 299 по ОКУД О504202

_____ 20 ____ год.

Учреждение МБДОУ № _____ по ОКПО
г. Азова

Структурное подразделение _____ Если

Раздел, подраздел _____ по ФКР

Целевая статья _____ по КЦСР

Вид расходов _____ по КВР

Материально-ответственное лицо _____

Коды категорий довольствующихся (группы)		Плановая стоимость одного дня руб.	Количество довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость руб.	фактическая стоимость (по средней), руб.	
1	2					
завтрак - обед - полдник						
ужин						
стоимость дня						
			Всего			
				5	6	7

Продукты питания		Количество продуктов питания подлежащих закладке																														Расход
наименование	Единица измерения	ЗАВТРАК										Обед										Полдник						Ужин				
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		29	30	
1																																
Количество порций				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход-вес порции (г)																																
	г																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																														0	
	"																															

04.

Сдал _____

Принял _____