МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОГО РАЙОНА НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ЛУКОМОРЬЕ»

630541,Новосибирский район Новосибирская область, поселок Элитный,
ул. Николая Казарина,11 телефон/факс 363-48-41, 363-48-42,
электронная почта ds_luk_nov@edu54.ru

Утверждено
Заведующий МКДОУ - детский сад
«Лукоморье» _____ О.Ю. Бухмиллер
Приказ № 1340 от «16» 10 2026 г.

Положение об организации питания в МКДОУ – детский сад «Лукоморье»

п. Элитный

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения – детский сад комбинированного вида «Лукоморье» (МКДОУ - детский сад «Лукоморье» (далее детский сад) в соответствии с законом РФ «Об образовании», действующим СанПиН, Уставом и другими локальными актами детского сада.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в детском саду и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и сотрудников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Основные требования к организации питания в ДОУ

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих детский сад, определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников детского сада.

2.2. Прием продовольственного сырья в детский сад осуществляется 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 так же отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок детского сада не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на пищеблоке детского сада, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.4. При организации питания воспитанников необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН

2.5. В детском саду питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а так же индивидуальное меню для детей с ОВЗ, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (по необходимости) с учетом требований действующего СанПиН)

3. Формирование меню и его реализация

3.1. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке и разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

3.3. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) калькулятором составляется акт с указанием причины. В ежедневное меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

3.4. 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 с учетом ее пищевой ценности

3.5. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных питательных веществ.

3.6. Допускается в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +\- при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения№10 к действующим СанПиН, по каждому приему пищи.

3.7. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно

3.8. При 12 – часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%

4. Контроль за качеством питания в ДОУ

4.1. Калькулятор, либо лицо, назначенное приказом заведующего, должен ежедневно размещать в доступных для родителей и сотрудников местах (в групповой ячейке, возле пищеблока) следующую информацию:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пища;
- наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.2. Калькулятор (либо лицо его заменяющее обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе).

4.3. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

4.4. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии. В целях контроля качества и обеспечения безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.5. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником 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 100 г;
- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасы, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объёме 1 порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте\холодильнике при температуре от +2 С до +6 С.

5. Организация общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

5.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в детском саду.

5.3. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом (при наличии) с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.4. В детском саду питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается виде употребления детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником, в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6. Обеспечение питьевого режима воспитанников

6.1. Питьевой режим в ДОУ соблюдается либо путем выдачи бутилированной воды промышленного производства либо с использованием кипяченой питьевой воды

6.2. Упакованная (бутилированная) вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество.

6.3. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, производится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

6.4. При использовании бутилированной воды, установок с дозированным розливом питьевой воды (кулеров) или кипяченой воды хозяйствующий субъект должен обеспечить наличие запаса чистой посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой) исходя из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), а так же отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды или контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей и должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в 7 дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

6.6. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды должны соблюдаться следующие требования:

- 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 ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа.
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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 в форме, утвержденной заведующим детского сада.

7. Основные требования к помещениям и оборудованию пищеблока

7.1. Помещение для приготовления пищи и хранения пищевой продукции оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой в соответствии с гигиеническими нормативами, а так же в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции, а объём одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

7.2. Помещения и оборудование, используемое для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

7.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовывать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается

7.4. В составе комплекса для приготовления и раздачи пищи в ДОУ предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

7.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

7.5.1. Посуда для приготовления блюд должна быть из нержавеющей стали.

7.5.2. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд должен иметь мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах.

7.5.3. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия

7.5.4. Столовая и кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

7.5.5. Для продовольственного (пищевого сырья) и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная).

7.5.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

7.5.7. В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее двух) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов

должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств и выполнены их материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

7.6. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

7.7. Ежедневная уборка производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств

7.8. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

7.9. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный\встроенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

7.10. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках; охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

8. Организация питания детей в группах

8.1. Раздача пищи на группы осуществляется по графику, утвержденному заведующим.

8.2. 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 формировании культурно - гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.3. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов в группах должно обеспечивать одновременное питание всех членов группы.

8.4. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

8.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, к сервировке под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках). Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке категорически запрещается.

8.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников, во время дежурств воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка, например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети.

8.7. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

– надеть специальную одежду для получения;

- получить пищу на пищеблоке;
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

– во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают I блюдо;
- подается I блюдо;
- дети приступают к приему I блюда;
- помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под I блюда;
- подается II блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом III блюда.

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

8.10. Воспитатель в обязательном порядке осуществляет присмотр и уход за детьми при приёме пищи.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно калькулятор составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра подают воспитатели.

9.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

9.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

9.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация мясо-, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты овощи.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей и необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйца и т.д.) на обед, полдник, ужин, с записью в меню-требовании.

9.8. Калькулятор ведет учет продуктов в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании меню-требования в количественном выражении на одну порцию. В конце десяти дней в ведомости подсчитываются итоги.

10. Разграничение компетенций по вопросам организации питания в Учреждении.

10.1. Заведующий создает условия для организации питания детей.

10.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

10.3. Заведующий предоставляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

10.4. Непосредственно за организацию питания несет ответственность заместитель руководителя по хозяйственной части (заведующий хозяйством).

11. Финансирование расходов на питание детей

11.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

11.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

11.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели и несут ответственность за правильное заполнение. Число д\дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной. Ответственность за своевременную передачу (после сверки с меню) табелей несет калькулятор, либо лицо его замещающее. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

11.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.

11.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Новосибирского района.

11.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечиваются бюджетом Администрации Новосибирского района.

Приложение к Положению об организации питания

В МКДОУ – детский сад «Лукоморье»

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Приложение № 2

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение № 3

Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 4

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолепти - ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 6

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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 обрези, 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 - "самоквас".
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.

Приложение № 7

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50

16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5