

1. **Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников СП ГБОУ СОШ с. Богатое детского сада «Солнышко» (далее по тексту ДОО), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение) разработано в соответствии со ст.65 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных услуг», Федеральным законом от 18.07.2011 г.№223-ФЗ «О закупках товаров, работ и услуг отдельными видами юридических лиц», Приказ Минфина РФ от 30.03.2015 №52-н «Методические указания по применению форм первичных учетных документов и формированию регистров бухгалтерскими учетными органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. №26 (далее СанПиН 2.4.1.3049-13), «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утверждённых Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г №231н/178, Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утверждённых Минздравом СССР от 14.06.1984 г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 14.11.2001 г. №36, Санитарными правилами «Организация детского питания». СанПиН 2.3.2.1940-05», утверждённых постановлением Главного государственного врача РФ от 19.01.2005 г.№3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утверждённой Минздравом РФ 18.02.1994 г. №06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих детский сад «Солнышко», осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в структурном подразделении.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОО являются:

* создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
* соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников образовательной организации;
* гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
* учет индивидуальных особенностей воспитанников ДОО (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
* пропаганда принципов здорово­го и полноценного питания.

**2. Организация питания в СП детском саду «Солнышко».**

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на ДОО, осуществляющую образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО осуществляется за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДОО, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОО определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 дневном меню.

2.4. Питание воспитанников в ДОО осуществляется согласно утвержденным нормам для детей от 1 г. до 3-х лет, с 3-х до 7 лет. Для детей, находящихся в ДОО организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.5. В ДОО в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным) и инвентарем.

2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (график закладки основных продуктов питания в котёл (приложение 1), график выдачи готовых блюд (приложение 2), режим мытья посуды и кухонного инвентаря (приложение 3)).

 2.5.5. Директор ГБОУ назначает ответственных лиц за:

* планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню – на бухгалтера;
* бухгалтеру вменить в обязанности:

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

* на кладовщика – приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, СанПиН 2.4.1.3049-13 (органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус), контроль целостности упаковки, контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность; контроль соблюдения всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания), её бракераж, ведение необходимой документации;
* организацию питания на старшую медицинскую сестру;
* старшей медсестре вменить в обязанности:

‑ контроль соблюдения правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОО;

‑ контроль санитарного состояния пищеблока и мест приема пищи;

‑ контроль правильности отбора и хранения суточных проб;

‑ контроль порядка организации питания воспитанников и ведения документации в соответствии с пп. 2.5.4, 2.10. настоящего Положения;

‑ расчет и оценка использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

* воспитателям вменить в обязанности ежедневное ведение учета питающихся с занесением данных в табель учета посещаемости воспитанников (по форме 0504202, утвержденной приказом Минфина РФ от 30.03.2015 № 52-н приложение №5)

2.6. Организация питания в ДОО должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в ДОО для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем СП.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме 0504202, утвержденной приказом Минфина РФ от 30.03.2015 № 52-н приложение №5) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

‑ приказ и положение об организации питания;

- Положение о бракеражной комиссии;

- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);

‑ договоры (контракты) на поставку продуктов питания (сайт ГБОУ);

‑ примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет),

- технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

‑ меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

‑ ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

‑ журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);

‑ журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);

‑ журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

‑ журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);

‑ журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);

‑ заявки на продукты питания в письменном и электронном виде;

- сведения об исполнении договоров (контрактов) (бухгалтерия);

‑ книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

2.11. При поставке продуктов питания в ДОО предприятие-поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

Доставка поставщиком товара должна осуществляется специально оборудованным тран­с­порт­ным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПин).

2.12. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

1. **Организация питания на пищеблоке.**
	1. Дети получают четырехразовое питание.
	2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

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

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается руководителем СП.

3.5. Для детей в возрасте от 1года до 3-х лет и от 3-х 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.

3.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем СП запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются  подписью руководителя СП. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.11. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения старшей медсестры, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестра осуществляет  С-витаминизацию III-го блюда.

3.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

1. **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 руководителем СП.

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 мылом;

       - тщательно вымыть руки;

       - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

       - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети со средней группы.

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

4.7. Подача блюд на завтрак осуществляется в следующем порядке:

- младший воспитатель получает пищу на пищеблоке и сервирует столы самостоятельно;

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебницы с бутербродами, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы), раскладываются столовые приборы (в старшем возрасте для макарон, запеканок, картофельного пюре используются вилки), для супов применяются глубокие тарелки, для каши – мелкие;

- разливаются напитки.

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется младшим воспитателем и дежурными в следующем порядке:

       - во время сервировки столов на столы ставятся хлебницы, салфетницы, раскладываются столовые приборы (вилки со старшей, ножи с подготовительной группы);

       - разливается третье блюдо (чайная ложка для ягод);

       - подается салат;

       - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;

       - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

       - дети приступают к приему первого блюда;

       - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

      - подается второе блюдо и порционные овощи;

      - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. Подача блюд на полдник осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы), расставляются индивидуальные тарелки для кондитерских изделий, выпечки и фруктов;

- разливается молочная продукция.

4.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

1. **Порядок учета питания**

5.1. Ежегодно руководитель издаёт приказ о назначении бракеражной комиссии.

5.2. Старшая медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей, составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

5.3. На следующий день в 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом в виде увеличения нормы блюда.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.6. Пожеланию родителей (законных представителей) ребенка питание ребенка за день может быть выдано на вынос.

5.7. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

     - мясо, куры, печень;

     - овощи, если они прошли тепловую обработку;

     - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.12. Расходы  по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям.

5.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

5.14. 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.

**6. Контроль организации питания в ДОО.**

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

− в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов  питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

− в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

− в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

− в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.4. В случае,  если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5. Администрацией ежегодно разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОО на календарный год.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОО, к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.

* 1. Контроль организации питания в ДОО осуществляют руководитель СП, старшая медицинская сестра, бракеражная комиссия, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с администрацией ДОО.

Приложение 1

**ГРАФИК**

ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ

ПИТАНИЯ В КОТЁЛ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Масло сливочное |  Завтрак | Бутерброды – 8.00Каша – 8.05 |
|  Обед | 1 блюдо – 9.302 блюдо – 9.00 |
|  Полдник | 14.00 – 14.30Запеканка, тесто – 13.00 |
| Мясо (говядина) |  Обед | 1 блюдо – 7.302 блюдо – 7.40 |
| Мясо (птица) |  Обед | 1 блюдо – 8.002 блюдо – 8.30 |
|  Сахар |  Завтрак | 7.30 |
|  Обед | 11.00 |
|  Полдник | 14.00 |
|  Молоко |  Завтрак | 7.00 |
|  Обед | 9.30 |
|  Полдник | 13.00 |

Приложение 2

**График выдачи блюд**

**с пищеблока в зимний период.**

1 группа Завтрак - 8.10 2-ой завтрак - 9.40

 Обед - 11.00

 Полдник - 14.45

2 группа Завтрак - 8.10 2-ой завтрак - 9.40

 Обед - 11.00

 Полдник - 14.45

3 группа Завтрак - 8.10 2-ой завтрак - 9.40

 Обед - 11.05

 Полдник - 14.50

4 группа Завтрак - 8.10 2-ой завтрак – 9.45

 Обед - 11.05

 Полдник - 14.55

5 группа Завтрак - 8.10 2-ой завтрак - 9.50

 Обед - 12.05

 Полдник - 15.00

6 группа Завтрак - 8.10 2-ой завтрак – 9.50

 Обед - 12.15

 Полдник - 15.00

Приложение 3

Режим мытья посуды и инвентаря

1. Посуда освобождается от остатков пищи.
2. Моется в горячей воде с обезжиривающим средством.
3. Погружается в 0,5 % раствор обеззараживающего средства на 30 минут.
4. Моется в проточной воде.
5. Обдаётся кипятком.

Приложение 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1-й день понедельник | 2-й день вторник | 3-й день среда | 4-й день четверг | 5-й день пятница |
| Завтрак1.суп молочный с крупой 2.хлеб пшеничный3.масло сливочное4.чай с сахаром | Завтрак1.каша молочная с крупой вязкая 2.хлеб пшеничный3.масло сливочное4.кисель из концентрата | Завтрак1.запеканка из творога с морковью2.хлеб пшеничный3.масло сливочное4.какао | Завтрак1.отварные макароны с сыром2.кофе с молоком | Завтрак1.каша молочная с крупой2.хлеб пшеничный 3.масло сливочное4.чай с сахаром |
| 2-й завтракфрукты | 2-й завтракКисломолочный продукт/ напиток шиповника | 2-й завтракКисломолочный продукт/напиток шиповника | 2-й завтракКисломолочный продукт/напиток шиповника | 2-й завтракКисломолочный продукт/напиток шиповника |
| Обед1.салат из капусты свежей2.свекольник м/б3.запеканка картофельная с отварным мясом4.хлеб пшеничный5.кисель из концентрата | Обед1.зеленый горошек2.суп м/б картофельный с крупой3.ленивые голубцы4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов | Обед1.салат из свеклы2.щи м/б с капустой3.рыба тушеная с овощами и крупой4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов | Обед1.яйцо отварное2.суп м/б картофельный с крупой 3.мясная котлета, икра свекольная4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов | Обед1.салат луковый2.борщ м/б с капустой, картофельный3.рыбная котлета, картофельное пюре4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов |
| Полдник1.пирожок 2кисломолочный продукт | Полдник1.булочка2.кисломолочный продукт3.фрукты | Полдник1.сдоба2.кисломолочный продукт3.фрукты | Полдник1.пирожок2.кисломолочный продукт3.фрукты | Полдник1.ватрушка с творогом2.кисломолочный продукт3.фрукты |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6-й день понедельник | 7-й день вторник | 8-й день среда | 9-й день четверг | 10-й день пятница |
| Завтрак1.Каша молочная вязкая 2.Хлеб пшеничный3.Масло сливочное4.Чай с сахаром | Завтрак1.творожная запеканка с соусом молочным2.хлеб пшеничный3.масло сливочное4.какао | Завтрак1.суп молочный с крупой2.хлеб пшеничный3.масло сливочное4.кисель из концентрата5.сыр | Завтрак1.картофель на молоке2.хлеб пшеничный3.масло сливочное4.кофе с молоком | Завтрак1.суп молочный с крупой2.хлеб пшеничный3.масло сливочное4.чай с сахаром |
| 2-й завтракфрукты | 2-й завтракКисломолочный продукт/отвар шиповника | 2-й завтракКисломолочный продукт/отвар шиповника | 2-й завтракКисломолочный продукт/отвар шиповника | 3-й завтракКисломолочный продукт/отвар шиповника |
| Обед1.салат луковый2.Борщ м/б из свежей капусты3.рыбная котлета с отварным рисом4.хлеб пшеничный5.кисель из концентрата | Обед1.винегрет2.суп картофельный рыбный с крупой3.макароны отварные с мясом4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов | Обед1.салат из капусты свежей2.суп м/б из разных овощей 3.жаркое по-домашнему4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов | Обед1.зеленый горошек2.рассольник3.рыба припущенная в молоке, капуста тушеная4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов | Обед1.салат овощной 2.суп м/б картофельный с макаронными изделиями3.тефтели мясные , икра свекольная4.хлеб пшеничный5.компот из сухофруктов |
| Полдник1.омлет2.хлеб пшеничный3.сыр4.молоко | Полдник1.плюшка2.кисломолочный продукт3.фрукты | Полдник1.ватрушка2кисломолочный продукт3.фрукты | Полдник1.печенье2.кисломолочный продукт3.фрукты | Полдник1.пирожок 2.кисломолочный продукт3.фрукты |