

ПРИНЯТО
ОБЩИМ СОБРАНИЕМ РАБОТНИКОВ
УЧРЕЖДЕНИЯ
(ПРОТОКОЛ от 31.03.2026 № 3)

УТВЕРЖДЕНО
ПРИКАЗОМ ЗАВЕДУЮЩЕГО
ДЕТСКИМ САДОМ № 3
от 27.04.2026 № 117

МНЕНИЕ УЧТЕНО
на ЗАСЕДАНИИ СОВЕТА РОДИТЕЛЕЙ
(ПРОТОКОЛ № 1 от 16.04.2026)

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 3»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3» разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих детский сад и порядок организации питания воспитанников в условиях детского сада.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.4. Организация питания передана компании по договору аутсорсинга.

1.5. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по договору оказания услуг по организации питания (далее - Исполнитель) и детского сада.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ДЕТСКОМ САДЕ № 3

2.1. Воспитанники получают питание в зависимости от времени пребывания в детском саду. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в детском саду организуется в соответствии с цикличными десятидневными меню, разработанными Исполнителем и утвержденные заведующим детским садом для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2.3. Ежедневное меню размещается на стендах в приемных групп, а также на официальном сайте Детского сада № 3 в сети Интернет.

2.4. Услуги осуществляются ежедневно, в рабочие дни детского сада в соответствии с графиком оказания услуг (ответственные: Исполнитель).

2.5. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым в детском саду (ответственные: Детский сад.).

2.6. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством направления заявки Исполнителю за 1 (один) день до дня оказания услуги. При необходимости корректировка указанных рационов питания производится не позднее 8 часов 00 минут дня оказания услуги.

3. АУТСОРСЕР (ИСПОЛНИТЕЛЬ) ОБЯЗАН:

3.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами.

3.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденному постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.3. Обеспечить бесперебойное, рациональное и качественное питание воспитанников Заказчика, удовлетворяющее суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах.

3.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

3.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

3.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

3.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

3.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

3.3.5. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

3.4. Направлять Заказчику меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

3.5. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником, в соответствии с Приложением № 4 к МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации, утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.6. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях. (в том числе обеспечить соответствующую уборку, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, технических паспортов.

3.7. Обеспечить проведение своевременного ремонта холодильного, теплового и механического оборудования, а также коммутационного оборудования (рубильников, автоматических выключателей и др.) непосредственно относящихся к переданному оборудованию. Обеспечить проведение своевременных проверок и ремонт переданных весоизмерительных приборов.

3.8. Укомплектовать пищеблок достаточным количеством посуды, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

3.9. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

3.10. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды, и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

3.11. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика.

3.12. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

3.13. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.14. Своими силами осуществлять текущий ремонт пищеблока.

3.15. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

3.16. **Вести:**

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, полдник и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку с указанием фактического веса порции блюд;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации.

3.17. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

3.18. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 2 (два) дня с момента получения запроса Заказчика.

3.19. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, предусмотренные Договором, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

3.20. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

3.21. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

3.22. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, только для предоставления услуги по организации питания.

3.23. Обеспечить экономное расходование коммунальных услуг – (энергоснабжения, горячее и холодное водоснабжение).

3.24. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

3.25. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Договором, а также Заданием Заказчика.

3.26. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

3.27. Обеспечить соответствие оказываемых услуг предъявляемым к ним требованиям, указанным в техническом задании, а также иным требованиям безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам), сертификации, лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации и Договором.

3.28. Обеспечить питьевой режим воспитанников в соответствии с п. 8.4 (пп. 8.4.1. – 8.4.6.) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.29. Организовать лечебное и диетическое питание детей, нуждающихся в диетическом питании, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (при необходимости).

3.30. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и мест оказания услуг по организации горячего питания на соответствие действующему законодательству Российской Федерации, сообщить Заказчику о результатах такого контроля в течение трех рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

Исполнитель вправе:

3.31. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

Заказчик вправе:

4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, предусмотренных Договором.

4.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.4. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.5. При исполнении Договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качественные, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с качественными, техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре.

Заказчик обязан:

4.6. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

4.7. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и журналов здоровья, учета температурных режимов, проведения витаминизации, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

4.8. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования.

5. БРАКЕРАЖНЫЕ КОМИССИИ

5.1. На основании внутреннего приказа в детском саду создается специальная бракеражная комиссия по проведению контроля за качеством пищи, в которую включены: повар-бригадир, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2. Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводит снятие пробы готовой пищи путем оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.»;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

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

6.2. Получение пищи на группу осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим детского сада.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (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.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности (например: расставляют и собирают салфетницы, хлебницы).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов и обрабатывает их.

6.8. *Руководство воспитателей:*

- следят за полнотой раздачи блюд;
- следят за осанкой детей;
- следят за правильностью пользования столовыми приборами;
- сообщают название блюд;

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

7. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДПИСАНИЯ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТА О ПРИЕМКЕ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

7.1. По завершению каждого месяца, в котором оказывались услуги по настоящему Договору Исполнитель передает Заказчику Акт оказанных услуг (далее – Акт), в котором указывается количество (единица измерения – Дето-день) по каждой из категорий питающихся, цена за единицу и стоимость оказанных услуг в соответствии Заданием Заказчика.

7.2. Заказчик в течение 20 (двадцати) рабочих дней со дня передачи ему Акта подписывает Акт или принимает решение о мотивированном отказе от приемки.

7.3. В случае обнаружения недостатков при приемке Заказчик указывает в Акте данные об обнаруженных недостатках с указанием даты мотивированного отказа, уведомляет об этом Исполнителя, передает ему Акт. Исполнитель обязан рассмотреть мотивированный отказ и в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента его получения устранить указанные Заказчиком недостатки. После чего Заказчик в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня устранения недостатков вновь проводит приемку.

7.4. Подписанный обеими Сторонами Акт является подтверждением следующего:

- а) оказанные услуги соответствуют условиям Договора, нормам законодательства РФ;
- б) Заказчиком проведена приемка оказанных услуг, оказанные услуги приняты Заказчиком;

в) Исполнителем обязательства по Договору за указанный в Акте период (месяц) исполнены;

г) Заказчик оплачивает оказанные услуги в соответствии с условиями Договора.

К документу о приемке прилагаются документы, предусмотренные Договором.

7.5. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания Заказчиком Акта.

8.ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГ И ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ.

8.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

8.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Договору).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

8.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 3 (тех) дней с момента подписания указанных результатов.

8.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащих генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

8.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

8.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по оказанию услуг по организации питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.

8.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным настоящим разделом Договора.

9. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПРОДУКТОВ

9.1. Доставку продуктов питания до образовательной организации осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

9.2. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

9.3. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

9.4. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны соприкасаться.

9.5. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

9.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Характеристики пищевой продукции, используемой для приготовления блюд:

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
2	апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017
3	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000 - Документ утрачивает силу с 01.03.2026 в связи с изданием Приказа Росстандарта от 26.06.2025 N 624-ст. Взамен вводится в действие ГОСТ 35258-2025.
4	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
5	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019
6	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
7	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
8	груши свежие	ГОСТ 33499-2015
9	джем	ГОСТ 31712-2012
10	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
11	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981-2013
12	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012

13	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
14	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
15	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
16	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке; «Картофель продовольственный. Технические условия»	ТУ 01.13.51-001-06349287-2018 ГОСТ 7176–2017
17	кисель	ГОСТ 18488-2000
18	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
19	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
20	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
21	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
22	крупа гречневая ядрица;	ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия
23	«Крупа кукурузная. Технические условия»	ГОСТ 6002-2022
24	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021 Крупа овсяная. Технические условия
25	крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021. Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия
26	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
27	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
28	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-2022 (межгосударственный стандарт «Крупа ячменная. Технические условия»)
29	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
30	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
31	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
32	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
33	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке (очищенный лук, упакованный в вакуумную упаковку весом 5 кг и со сроком годности не более 7 суток)	ТУ 10.39.12-317-79036538-2017
34	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
35	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
36	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017
37	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
38	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
39	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
40	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
41	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
42	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 34254-2017

43	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
44	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
45	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
46	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
47	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
48	нектарины свежие	ГОСТ 34340-2017
49	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
50	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя (ТУ,ТИ-10.39.17.-377676459-2017)
51	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
52	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
53	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
54	повидло	ГОСТ 32099-2013
55	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ 32951-2014. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
56	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные	ГОСТ 31465-2012
57	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
58	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
59	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
60	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
61	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
62	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
63	сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
64	сметана	ГОСТ 31452-2012
65	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
66	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
67	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
68	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
69	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
70	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
71	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
72	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
73	«Фасоль продовольственная. Технические условия» не действует	ГОСТ 7758-2020
74	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014

75	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86 – действует до 01.04.2026г., с 01.04.2026г. действует ГОСТ 26987-2025 «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия».
	Изделия хлебобулочные в упаковке	ГОСТ 31752-2012
76	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
77	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя ГОСТ 35009-2023
78	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-2022
80	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013
81	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
82	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
83	крупа манная	ГОСТ 7022-2019

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	1-3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао - напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600

Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 лет	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