Организация питания детей в МБДОУ д/с-к/в № 3 (далее – ДОУ) регламентируется документами, разработанными в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (далее – СанПиН 2.4.1.2660-10).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Примерное цикличное меню**

 **приложение 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1день** | **2день** | **3день** | **4день** | **5день** | **6день** | **7день** | **8день** | **9день** | **10день** |
| 8 часов | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. | Напиток витам. |
| Завтрак  | Макаронные изделия отварные с сыром | Каша молочная гречневая | Суп молочный с макаронными изделиями | Каша молочная овсяная | Каша Дружба  | Омлет натуральный, икра кабачковая, свежие овощи | Каша манная | Каша пшеничная | Каша рисовая, яйцо варенное, бутерброд с маслом | Макаронник, соус молочный сладкий, бутерброд с маслом |
| Кофейный напиток на молоке | Какао на молоке | Кофейный напиток на молоке | Чай с молоком | Кофейный напиток на молоке | Чай с молоком | Чай с лимоном | Чай с молоком | Кофейный напиток на молоке | Какао на молоке |
| Хлеб с маслом, кондитерское изделие | Хлеб пшеничный | Хлеб с маслом, кондитерское изделие | Хлеб пшеничный | Хлеб с пшеничный, кондитерское изделие | Хлеб с пшеничный | Бутерброд с маслом и с сыром, хлеб пшеничный | Хлеб с пшеничный, кондитерское изделие | Хлеб пшеничный | Хлеб пшеничный |
| 10 часов | Сок | Ряженка | Сок | Яблоко | Ряженка | Сок | Банан | Йогурт | Яблоко | Сок  |
| Обед  | Овощные натуральные/свежие | Овощные натуральные/свежие | Капуста квашенная/овощи свежие | Овощи натуральные соленные/свежие | Икра морковная | Овощи натуральные соленные/свежие | Овощи натуральные соленные/свежие | Икра свекольная/овощи свежие | Зеленый горошек/овощи свежие | Овощи натуральные соленные/свежие |
| Борщ с капустой | Рассольник Ленинградский | Суп из овощей с фасолью |  Суп картофельный с макаронами | Суп картофельный с бобами | Свекольник со сметаной | Суп картофельный с клёцками | Суп Крестьянский с крупой | Рассольник со сметаной | Щи |
| Мясо отварное, картофельное пюре | Биточки рыбные, рагу из овощей | Плов с птицей | Бифштекс рубленный паровой, соус сметанный, картофель отварной | Картофельная запеканка  | Тефтели из говядины, сложный гарнир | Рыба тушенная в томатном соусе, пюре картофельное | Плов из отварной говядины | Фрикадельки рыбные, картофель отварной | Бефстроганов из говядины соус сметанный, каша гречневая |
| Компот из яблок | Кисель из сока | Компот из с/х фрукт | Кисель из сока | Компот из с/х фрукт | Компот из свежих плодов | Компот из с/х фрукт | Сок фрукто-ягодный | Кисель из яблок | Компот из с/х фрукт |
| Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. | Хлеб пшенич. |
| Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной |
| Ужин  | Икра свекольная | Запеканка из творога | Овощи натуральные | Пудинг из творога | Булочка Домашняя | Запеканка из творога | Булочка Домашняя | Сырники запеченные | Капуста тушенная | Сдоба обыкновенная |
| Омлет натуральный | Соус молочный сладкий | Рыба отварная, картофельное пюре | Соус молочный сладкий |  | Соус молочный сладкий |  | Соус молочный сладкий | Колбаса варенная/говядина отварная |  |
| Чай с сахаром | Чай с сахаром | Чай с сахаром  | Йогурт | Молоко кипяченное | Ряженка | Кофейный напиток на молоке | Молоко кипяченное | Чай с сахаром  | Йогурт |
| Хлеб пшеничный |  | Хлеб пшеничный |  | Апельсин |  |  |  | Хлеб пшенич. | Яблоко |

**Приложение 2**

**НОРМЫ ПИТАНИЯ НА 1 РЕБЁНКА В ДЕНЬ**

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

**Химический состав (без учета т/о)**

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

Приложение 3

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов**

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

***Мясо и мясопродукты:***

- говядина I категории,

- телятина,

- мясо птицы охлажденное (курица),

- колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 раз в 10 дней - после тепловой обработки.

***Рыба и рыбопродукты*** – треска.

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

***Молоко и молочные продукты:***

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

- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 1500 Т - после термической обработки;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий);

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

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, йогурты.

***Пищевые жиры:***

- сливочное масло (72,5%, жирности);

- растительное масло (подсолнечное).

***Кондитерские изделия:***

- печенье, вафли, пряники.

***Овощи:***

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, томатная паста;

 - горошек зеленый, фасоль стручковая.

***Фрукты:***

- яблоки, бананы,

- цитрусовые (апельсины, лимоны) - с учетом индивидуальной

 переносимости;

- сухофрукты.

***Бобовые:*** горох, фасоль.

***Соки и напитки:***

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и

 искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

***Консервы:***

- кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- томаты и огурцы соленые.

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

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

Приложение 4

**Примерные возрастные объемы порций для детей**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Вес (масса) в граммах |
| от 1 года до 3-х лет | от 3-х до 7-ми лет |
| ***Завтрак*** |
| Каша, овощное блюдо  | 120-200 | 200-250 |
| Яичное блюдо | 40-80 | 80-100 |
| Творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Мясное, рыбное блюдо | 50-70 | 70-80 |
| Салат овощной  | 30-45 | 60 |
| Напиток (какао, чай, молоко и т.п.) | 150-180 | 180-200 |
| ***Обед*** |
| Первое блюдо | 150-200 | 250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 50-70 | 70-80 |
| Гарнир  | 100-150 | 150-180 |
| Третье блюдо (напиток)  | 150-180 | 180-200 |
| ***Полдник*** |
| Кефир, молоко | 150-180 | 180-200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли)  | 50-70 | 70-80 |
| Блюдо из творога, круп, овощей  | 80-150 | 150-180 |
| Свежие фрукты  | 40-75 | 75-100 |
| ***Ужин*** |
| Овощное блюдо, каша  | 120-200 | 200-250 |
| Творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Напиток | 150-180 | 180-200 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| Хлеб на весь день: |  |  |
| пшеничный | 50-70 | 110 |
| ржаной | 20-30 | 60 |

Приложение 5

**РЕЖИМ ПИТАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Время приема пищи*** | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ |
| ***8-10 часов*** | 11-12 часов | 24 часа |
| **830-900**  | **завтрак** | завтрак | завтрак |
| **1000-1100** | **второй завтрак** | второй завтрак | второй завтрак |
| **1200-1300**  | **обед** | обед | обед |
| **1530** | **полдник** | полдник\* | полдник |
| 1830  | - | ужин | ужин |
| 21 00 | - | - | 2 ужин |

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

Приложение 6

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

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

Приложение 7

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

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

Приложение 8

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

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

**Накопительная ведомость дети 3 до 7 лет**

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