

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 61»
(МБДОУ № 61)

660052, г. Красноярск, ул. Алеши Тимошенкова, д.826, т. (8-391) 217-97-81, E-mail: dou61@mailkrsk.ru
ОГРН 1162468099089, ИНН/КПП 2464129745/ 246401001

Утверждено

приказом заведующего МБДОУ

№ 61

от 09.01.2025 № 03-04-04

О.С. Зыкова



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП,
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ
В МБДОУ № 61»,
ПО АДРЕСУ: КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, ГОРОД КРАСНОЯРСК, УЛ. Алеши
Тимошенкова ,826**

г. Красноярск, 2025 г.

1. Введение

1.1. В МБДОУ № 61 реализуется политика в области качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания среди обучающихся и персонала.

1.2. При осуществлении основной деятельности организуется питание детей, основанное на принципах качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания.

Для реализации Политики в области качественного, безопасного и здорового питания разработана настоящая Программа производственного контроля, которая содержит процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Points) - анализ рисков и критических контрольных точек обеспечения безопасности пищевой продукции (далее - Программа).

1.3. Цель настоящей Программы - обеспечение качества и безопасности вырабатываемой продукции общественного питания (далее - кулинарная продукция).

1.4. Задача настоящей Программы - разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, по обеспечению контроля на всех этапах производственного процесса изготовления кулинарной продукции, включая предотвращение поступления (перевозка и прием) и включения в производственный процесс недоброкачественной и опасной пищевой продукции, сохранение (стабилизация) качественных характеристик поступающей пищевой продукции.

1.5. Настоящая Программа разработана на основании ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.6. Перечень разрабатываемых, внедряемых и поддерживаемых процедур для обеспечения безопасности изготавливаемой кулинарной продукции включает:

- контроль выбранных технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции (процедура № 1),
- контроль последовательности и поточности технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции (процедура № 2),
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программе производственного контроля (процедура № 3),
- контроль за продовольственным пищевым сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) кулинарной продукции и собственно за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля (процедура № 4),
- контроль функционирования технологического оборудования (процедура № 5),
- контроль документирования информации о всех контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции (процедура № 6),
- контроль условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (процедура № 7),

- контроль содержания производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря (процедура № 8),

- контроль прохождения работниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за выбранными способами и обеспечением соблюдения работниками правил личной гигиены (процедура № 9),

- контроль выбранных способов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары (процедура № 10),

- контроль ведения и хранения документации (процедура № 11),

- контроль прослеживаемости пищевой продукции, в том числе с применением объективных методов оценок (процедура № 12).

1.7. К основным принципам ХАССП отнесены:

1.7.1. Принцип 1. Проведение анализа рисков (определение возможных опасностей с учетом имеющейся классификации опасных факторов).

Классификация опасных факторов:

- физический фактор (ФФ) - материалы внутренней отделки производственных и складских помещений цехов (штукатурка, краска, фрагменты др. отделочных материалов), грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, посторонние предметы (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования работников), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, эпидермис), продукты износа машин и оборудования (металлические и пластиковые части), осколки стекла и т.п. (электрические лампочки, посторонние предметы личного пользования работников (стеклянная посуда, зеркала и т.д.), загрязнение смазочными материалами и др. (при обильной смазке вращающихся механизмов оборудования) и т.д.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: физическое повреждение слизистых рта, горла, пищевода, желудка, повреждение зубной эмали, зуба (зубов) и т.п.

- химический фактор (ХФ) - вещества, используемые в различных целях при производстве пищевой продукции растительного и животного происхождения, например, используемые для борьбы с вредителями (пестициды, гербициды, регуляторы роста, антибиотики и т.п.), вспомогательные вещества, используемые предприятиями пищевой промышленности при изготовлении пищевой продукции (консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, ароматизаторы и т.д.), вещества, используемые для санитарной обработки инвентаря, посуды, тары, объектов окружающей среды на пищеблоке (чистящие, моющие, дезинфекционные средства), вещества, используемые для истребления грызунов, синантропных членистоногих (приманки, отравляющие вещества), токсичные вещества, которые могут попадать в пищевую продукцию из внешней среды в процессе выращивания растений, животных (соли тяжелых металлов, нитраты, нитриты и т.п.), продукты вторичного окисления жира, образующие при изготовлении пищевой продукции (альдегиды, кетоны, метилкетоны, свободные жирные кислоты с короткой цепью) и др.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: неинфекционное заболевание, отравление.

- биологический (микробиологический) фактор (БФ) - бактерии (условно- патогенные (бактерии группы кишечной палочки (БГКП), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и

факультативно анаэробных микроорганизмов) и т.п.), патогенные (иерсиния, сальмонелла и др.) микроорганизмы, паразиты и продукты их жизнедеятельности (яйца гельминтов, цисты простейших и т.п.), вирусы (энтеровирусы и др.), токсины (ботулотоксин), образующиеся в процессе изготовления предприятиями пищевой промышленности пищевой продукции, хранения, обработки (подготовки к приготовлению), изготовления, хранения, реализации кулинарной продукции.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: инфекционное заболевание, пищевое отравление, паразитарное заболевание.

- биохимический фактор (БХФ) - антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию у организма.

Последствия для человека, имеющего повышенную чувствительность к одному и (или) нескольким антигенам, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

1.7.2. Принцип 2. Определение критических контрольных точек ККТ (выбор точек контроля на этапах производства кулинарной продукции с учетом имеющейся классификации опасных факторов).

Критическая контрольная точка (ККТ) - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю с целью предупреждения, устранения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

ККТ определены требованиями действующих нормативных документов и являются постоянными для отдельных этапов технологического процесса, приложение 1.

1.7.3. Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Критический предел - это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в ККТ, чтобы предотвратить возникновение рисков безопасности пищевых продуктов.

Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в ККТ.

У каждой ККТ может быть одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней.

Значения критических пределов для каждой ККТ установлены действующей нормативной и технической документацией.

1.7.4. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Система мониторинга представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых - удостовериться в том, что состояние КТ находится в рамках установленных критических пределов.

Для осуществления мониторинга в ККТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции (декларации о соответствии обязательным требованиям, ветеринарно-сопроводительные документы, сертификаты соответствия (при наличии), свидетельства о государственной регистрации (на специализированную пищевую продукцию), товаросопроводительные документы (счет-фактура), маркировка);

- наличие на рабочих местах технологических, технико-технологических карт, рецептур;
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;

- наличие, исправность и использование измерительных приборов (термометры, таймеры и т.д.);
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

Порядок проведения мониторинга в ККТ предусматривает использование:

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;

- прерывных методов (лабораторные методы исследований), являющиеся особенно объективными.

1.7.5. Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Корректирующие действия направлены на устранение причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации в целях исключения риска или снижение его до допустимого уровня.

1.7.6. Принцип 6. Установление процедур проверки системы контроля.

К процедурам проверки системы контроля качества и безопасности изготавливаемой кулинарной продукции относится анализ, оценка и контроль состояния контрольных точек, которые оказывают критическое влияние на качество и безопасность кулинарной продукции.

К процедуре проверки системы контроля относят поверку измерительных приборов.

Поверку измерительных приборов проводят в соответствии с разработанным и утвержденным графиком поверки.

1.7.7. Принцип № 7 ХАССП. Документирование и записи.

Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного контроля, предусмотренной настоящей Программой.

Ведение документации осуществляется для наличия необходимой и достоверной информации в целях обеспечения безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции обязательным требованиям.

В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в пищеблоке) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников (сопроводительная, нормативная, техническая документация).

Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми правилами и порядком.

Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном).

Ведение документации осуществляется ответственными должностными лицами.

Внесение изменений в документацию проводится для применения актуальных версий документов, действующие нормативные документы периодически проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

1.8. Настоящая Программа содержит перечень мероприятий (процедуры) для осуществления визуального производственного контроля, перечень мероприятий для осуществления производственного контроля с применением объективных методов оценок (лабораторных исследований, инструментальных измерений).

1.9. Представленные процедуры в настоящей Программе структурированы по видам опасностей, контрольным точкам.

1.10. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающей пищевой продукции, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции, нормативных и технических документов, определяющих требования к качеству и безопасности изготавливаемой кулинарной продукции и др., в настоящую Программу вносятся соответствующие изменения.

1.11. Ответственные за выполнение настоящей Программы должностные лица назначаются приказом директора.

1.12. Деятельность должностных лиц, ответственных за выполнение настоящей Программы осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами).

1.13. Настоящая Программа является собственностью разработчика, передача сторонним организациям и лицам осуществляется только с разрешения разработчика.

2. Общие сведения

2.1. 2.1. Юридический адрес: 660052, Россия, Красноярский край, город Красноярск, ул. Алеши Тимошенкова, 82, тел 217-97-81, e-mail: dou61@mailkrsk.ru.

2.2. Вид деятельности по ОКВЭД: 55.51 (деятельность столовых при предприятиях и учреждениях - изготовление и реализация кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (в данном случае обучающихся).

2.3. Реквизиты: ИНН 2464129745, КПП 246401001.

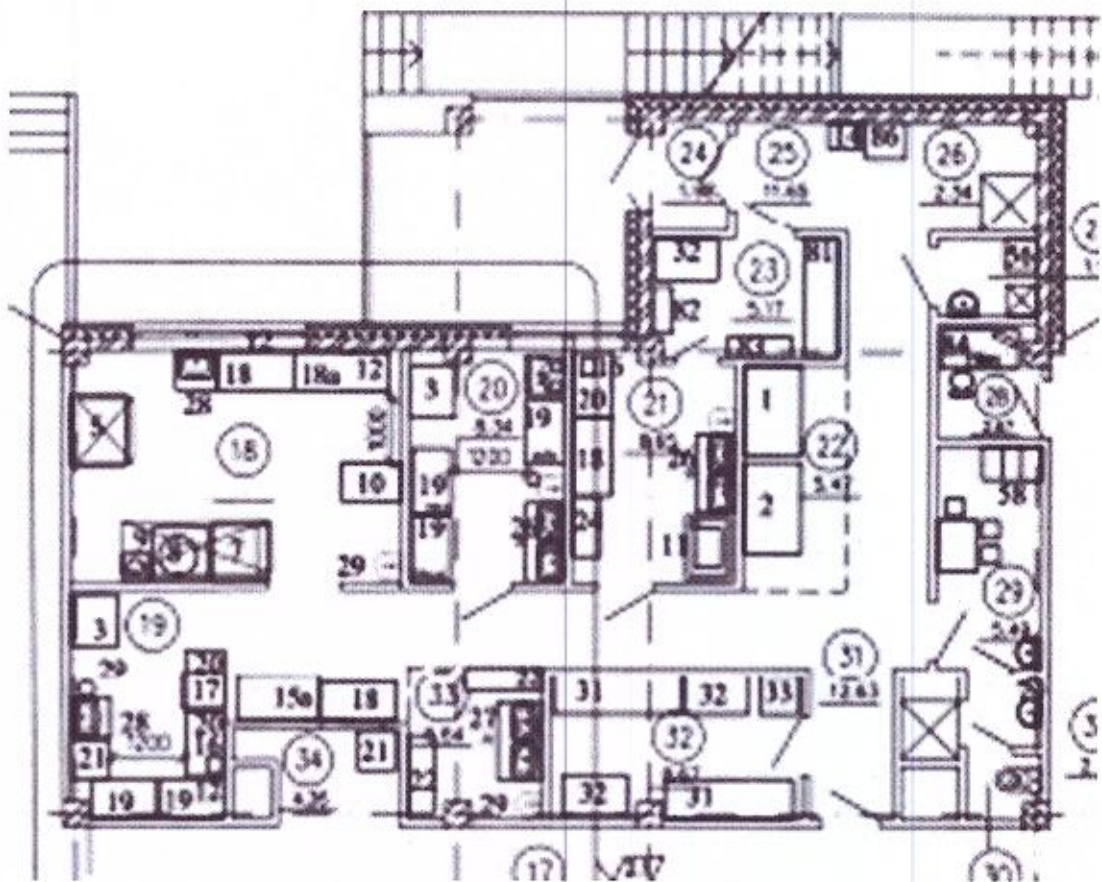
2.4. Краткая характеристика объекта осуществления деятельности: деятельность по изготовлению продукции общественного питания осуществляется на базе образовательной организации.

2.4.1. В состав помещений пищеблока входят: помещение охлаждающих камер, овощной цех, мясной-рыбный цех, горячий цех, кладовая суточных продуктов, зона раздачи, моечная кухонной посуды, бытовое помещение персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря, санитарный узел.

2.4.2. Инженерно-техническое обеспечение пищеблока представлено наличием внутренней системы питьевого и горячего водоснабжения от централизованных сетей, внутренней системы канализации со сбросом производственных и санитарно-бытовых стоков в централизованную систему канализации; наличием систем вентиляции; наличием системы искусственного освещения; централизованного отопления.

2.4.3. План пищеблока. Таблица 1.

Таблица 1 план пищеблока



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ					
НОМЕР ПОМЕЩЕНИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ	категория помещений по пожарной	НОМЕР ПОМЕЩЕНИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ	категория помещений по пожарной
1	ТАБЕЛУР		28	ОХРАНА	
2	ТАБЕЛУР		29	РАЗДЕВАЛКА ПЕРСОНАЛА	
3	РАЗДЕВАЛКА		30	САМУЭЛ С ДУШЕВОЙ КАБИНКОЙ	
4	КОРИДОР		31	КОРИДОР	
5	ВАННАЯ		32	КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ	Б4
6	ТУАЛЕТНАЯ		33	МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ	
7	ИГРОВАЯ		34	РАЗДАТОЧНАЯ	
8	СПАЛЬНЯ		35	САМУЭЛ	
9	ГРУППОВАЯ КЛАДОВАЯ	Б4	36	КЛАДОВАЯ ЧИСТОГО БЕЛЬЯ	Б4
10	ПРОЦЕДУРНЫЙ		37	ГРУППОВАЯ КЛАДОВАЯ	Б4
11	МЗД КАБИНЕТ		38	КАБИНЕТ ВАННАРАДНОГО И САНИТАРНОГО	
12	ПАДАТА		39	ПЛАДЬЯЛЬНАЯ	
13	КАБИНЕТ ПСИХОЛОГА (РОГОПЕДА)		40	СТИРАЛЬНАЯ	
14	ДЕЗИНФЕКЦИОННАЯ		41	СПАЛЬНЯ	
15	ПРИЕМНАЯ		42	ВАННАЯ	
16	КЛАДОВАЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРИ		43	ИГРОВАЯ	
17	КОРИДОР		44	КОРИДОР	
18	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ С РАЗДАТОЧНОЙ		45	ТУАЛЕТНАЯ	
19	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ		46	РАЗДЕВАЛКА	
20	ХИЩОПЛАТОК ЦЕХ		47	ТАБЕЛУР	
21	ЦЕХ ПЕРВОНАЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ		48	ТАБЕЛУР	
22	КЛАДОВАЯ СКОРОПОРТЯЩИХ ПРОДУКТОВ		49	РАЗДЕВАЛКА	
23	КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ	Б4	50	ИГРОВАЯ	
24	ТАБЕЛУР		51	ТУАЛЕТНАЯ	
25	ЗАГРУЗОЧНАЯ		52	СПАЛЬНЯ	
26	МОЕЧНАЯ ОБЕДЕННОЙ ТАРЫ		53	ВАННАЯ	
27	КОМНАТА УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРИ		54	КОРИДОР	
			55	КЛАДОВАЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРИ НАРУЖНОЙ ТЕРРИТОРИИ	

Выпечка кулинарной продукции осуществляется в зоне раздачи непосредственно в тару (емкости). Готовые блюда и кулинарные изделия реализуются порционируются в групповых ячейках в посуду многоразового использования (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная).

2.4.4. Производство (изготовление) кулинарной продукции в пищеблоке осуществляется по типу организации общественного питания, работающей на продовольственном (пищевом сырье).

2.4.5. В пищеблоке осуществляется изготовление продукции общественного питания в соответствии с имеющимся утвержденным директором образовательной организации циклическим меню.

2.4.6. Изготовление готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью циклического меню.

2.4.7. Обеспечение пищеблока пищевой продукцией (продовольственным сырьем) осуществляется поставщиками согласно заключенных договоров специализированным транспортом.

2.4.8. Вся поступающая в пищеблок пищевая продукция (продовольственное сырье) является продукцией промышленного изготовления, поставляется в транспортной или в потребительской упаковке.

2.4.9. Кулинарная продукция изготавливается в соответствии с утвержденным ассортиментом блюд и кулинарных изделий, приложение 2.

2.4.10. Для изготовления кулинарной продукции используются пищевые продукты, вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности по технической документации - ГОСТы, ТУ с показателями, принятыми по ГОСТ, приложение 3.

2.5.5. Штатное расписание пищеблока укомплектовано в соответствии со штатным расписанием и включает в себя производственный и вспомогательный персонал, приложение 4.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

3.1. Организационные мероприятия обеспечения качества, безопасности и здорового питания (процедуры № 1, 2, 6, 7, 11), ККТ № 1, 2, 3

3.1.1. Ответственным за организацию качественного, безопасного и здорового питания является директор образовательной организации.

3.1.2. Обеспечение организации качественного, безопасного и здорового питания предусматривает осуществление контроля:

- наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности - перед началом осуществления деятельности;
- наличия утвержденного ассортиментного перечня блюд и кулинарных изделий для формирования циклического меню - перед разработкой циклического меню;
- наличия разработанного, утвержденного в установленном порядке циклического меню - перед началом осуществления деятельности;
- наличия технологических и (или) технико-технологических карт и (или) рецептур - перед началом реализации циклического меню;
- наличия меню-раскладки - ежедневно перед началом приготовления кулинарной продукции;
- соответствия фактического питания циклическому меню - ежедневно;
- выполнения натуральных норм питания на 1 ребенка в день - 1 раз в 20 дней;

- ведения ведомости контроля за рационом питания - 1 раз в 20 дней;
- разработки и утверждения штатного расписания для пищеблока с учетом количества обслуживаемых детей - перед началом осуществления деятельности;
- комплектования пищеблока работниками в соответствии утвержденного штатного расписания - перед началом осуществления деятельности и по мере необходимости;
- наличия у работников специального образования, навыков и опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов - при трудоустройстве каждого работника;
- наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности - при разработке штатного расписания;
- актуализация должностных инструкций (регламентов) - по мере необходимости;
- наличия у работников сведений о пройденном курсе повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов — при трудоустройстве каждого работника и в дальнейшем 1 раз в 5 лет;
- ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента) - при трудоустройстве каждого работника;
- организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками - при трудоустройстве каждого работника;
- определения качественных характеристик закупаемой пищевой продукции, изготовленной по ГОСТ или ТУ предприятия, с характеристиками пищевой продукции по показателям, установленным ГОСТ (подготовка технического задания) - перед заключением договоров (контрактов);
- наличия договоров (контрактов) на поставку продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия личных медицинских книжек с результатами пройденного медицинского осмотра (предварительный, периодический), отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации грузчиков или водителей (экспедиторов) - 1 раз в год;
- проведения поставщиком пищевой продукции регулярной мойки и дезинфекции грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции (наличие договора, акты выполненных работ) - 1 раз в месяц;
- контроль использования для перевозки пищевой продукции (пищевая продукция промышленного изготовления, полуфабрикаты) специализированного автотранспорта - при заключении договоров на поставку пищевой продукции;
- наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование - при вводе в эксплуатацию;
- проведения технического контроля соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам - 1 раз в год;
- проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование - в соответствии с графиком и по мере необходимости;
- проведения своевременного ремонта вышедшего из строя холодильного и технологического оборудования - по мере необходимости.

3.2. Мероприятия предварительного (входного) контроля поступающей пищевой продукции (процедуры № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,10, 11,12), ККТ № 4, 5, 6

3.2.1. Предварительный (входной) контроль поступающей пищевой продукции

обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.2.1.1. Обеспечение поступления качественной и безопасной пищевой продукции предусматривает контроль:

- санитарного состояния, целостности внутренней отделки грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- соблюдения температурных режимов при перевозке скоропортящейся пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- соблюдения при перевозке товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия сопроводительной документации (товаротранспортная накладная, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства, сертификат соответствия (при наличии), свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции (для специализированной пищевой продукции) - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- оценки внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа- вкладыша) - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- проведения идентификации пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия документов, подтверждающих прослеживаемость пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;
- отзыва, изъятия или утилизации пищевой продукции - при выявлении пищевой продукции несоответствующей обязательным требованиям.

3.3. Мероприятия обеспечения безопасности технологических процессов (операционный (производственный) контроль (процедуры 1, 2, 3, 4, 5,6, 7, 8, 9, 10,11), ККТ № 7, 8, 9,10, И, 12

3.3.1. Операционный (производственный) контроль обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.3.1.1. Обеспечение соблюдения безопасности технологических процессов предусматривает контроль:

- исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) - ежедневно;
- условий хранения пищевой продукции (правила товарного соседства, расстановка оборудования для хранения, норм складирования, температура, влажность воздуха) - ежедневно;
- температуры и влажности воздуха в складских помещениях - ежедневно;
- температуры внутри холодильного оборудования - ежедневно;
- соблюдения сроков годности пищевой продукции - ежедневно;
- соблюдения ротации при хранении пищевой продукции - ежедневно;
- ведение записей в журнале (листе) контроля температурно-влажностных режимов хранения пищевой продукции - ежедневно;

- расстановки оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающей поточность технологического процесса - при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;

- обеспечения свободного доступа к холодильному и технологическому оборудованию в процессе работы и в процессе проведения уборки - при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;

- соблюдения поточности технологических процессов, исключения встречных потоков продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, чистой и использованной посуды, инвентаря, тары - ежедневно;

- раздельного использования технологического оборудования, предназначенного для обработки сырой и готовой пищевой продукции - при каждой технологической операции;

- соблюдения при хранении пищевой продукции маркировки холодильного, технологического оборудования, производственных столов, кухонной посуды, инвентаря и тары - при каждой технологической операции;

- соблюдения технологических процессов (операций) изготовления кулинарной продукции в соответствии с технической документацией - при каждой технологической операции;

- отбора и хранения суточных проб - ежедневно;

- использования для приготовления пищи йодированной соли - ежедневно;

- проведения бракеража готовых блюд и кулинарных изделий - каждой партии приготовленной пищи;

- температуры готовых блюд и кулинарных изделий - каждый прием пищи.

3.3.1.2. Выборочные лабораторные исследования кулинарной продукции по показателям качества и безопасности проводятся с целью контроля возможного загрязнения в процессе изготовления и реализации.

3.3.1.3. Номенклатура, периодичность лабораторных исследований кулинарной продукции указаны в таблице 1.

3.3.1.4. Лабораторные исследования проводятся аккредитованными в установленном порядке испытательными лабораторными центрами (АИЛЦ) с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке и включенных в область аккредитации АИЛЦ.

3.3.1.5. Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т.ч. фумиганты, гормональные препараты), радионуклидов, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов определяют в исходном продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых для изготовления кулинарной продукции, предприятия-изготовители.

3.3.1.6. Подтверждение качества и безопасности поступающей пищевой продукции объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

3.3.1.7. Выявление недопустимых отклонений в пищевой продукции по результатам проведенных лабораторных исследований является основанием для отказа от поступившей пищевой продукции с оформлением акта списания.

Таблица 1

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных исследований

Объект исследования	Количество проб	Исследуемые показатели ¹	Кратность исследования
Готовые блюда или кулинарные изделия выборочно (салаты, сладкие блюда, гарниры, напитки, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) - выборочно	1-2 блюда	микробиологические исследования	1 раза в год
Блюда одного приема пищи (завтрак или обед) или отдельные блюда (блюда завтрака (каша, яичное, творожное блюдо или блюдо обеда (первое, второе блюда, гарнир, напиток)	1	калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год
Сладкие или третьи блюда	1	на содержание витаминов и микроэлементов (выборочно) согласно состава обогащенной специализированной пищевой продукции	1 раза в год

Примечание:¹ в случае изготовления несоответствующей требованиям безопасности кулинарной продукции применяется система прослеживания, позволяющая идентифицировать каждую партию готовой продукции, ее связь с партией сырья, поставщиком этого сырья, определить распределение (реализацию) и провести изоляцию несоответствующей продукции.

Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, которые предусмотрены ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Решение о возможности использования кулинарной продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством в области ветеринарии.

Такая пищевая продукция до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия, осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

В случае утилизации несоответствующей пищевой продукции, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) определяют способы и условия ее утилизации.

Приведение несоответствующей пищевой продукции в состояние, непригодное для лю-

бого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства в области защиты окружающей среды.

В тех случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, письменно уведомляется уполномоченный орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

При утилизации пищевой продукции, несоответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) представляется подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленным действующим законодательством, в орган, вынесший предписание об их утилизации, документ.

3.4. Мероприятия обеспечения санитарного состояния пищеблока (процедуры № 8, 9,10,11), ККТ 13,14,15

3.4.1. Контроль санитарного состояния пищеблока обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.4.1.1. Обеспечение соблюдения санитарного состояния пищеблока предусматривает контроль за:

- содержанием в чистоте прилегающей к пищеблоку территории - ежедневно;
- сбором и хранением твердых бытовых и пищевых отходов - ежедневно;
- наличием отдельных емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов - ежедневно;
- заполнением емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов не более 2/3 объема - ежедневно;
- очисткой и дезинфекцией емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов - ежедневно;
- отсутствием посторонних лиц в производственных и складских помещениях пищеблока - постоянно;
- соответствием и исправностью внутренних систем водоснабжения, канализования, теплоснабжения, вентиляции, освещения принятому технологическому процессу - ежедневно;
- исправностью санитарно-технического оборудования - ежедневно;
- состоянием внутренней отделки складских, производственных, санитарнобытовых помещений - ежедневно;
- исправностью бактерицидных облучателей, своевременной заменой ламп - ежедневно;
- эксплуатацией бактерицидных облучателей в соответствии с инструкцией - ежедневно;
- ведением журнала учета работы бактерицидных облучателей;
- санитарным состоянием производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, исключаящего загрязнение пищевой продукции в период ее приема, хранения, перемещения и приготовления (изготовления) продукции общественного питания - ежедневно;
- проведением текущей уборки всех помещений с применением моющих и дезинфекционных средств - ежедневно, а также по мере необходимости;
- проведением уборки оборудования, производственных столов - после каждой технологической операции и в конце рабочего дня;

- проведением генеральной уборки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с применением моющих и дезинфекционных средств в установленном порядке - не реже 1 раз в месяц;
- обеспечением целостности стен, полов, потолков в местах прокладки труб водоснабжения, канализации, вентиляционных каналов - ежедневно;
- организацией проведения истребительных (дезинсекционных) мероприятий - по мере необходимости;
- эффективностью проведенных истребительных (дезинсекционных) мероприятий - после проведенных истребительных мероприятий;
- проведением плановых обследований на заселенность помещений пищеблока насекомыми - 2 раза в месяц;
- проведением плановых обследований на заселенность помещений пищеблока грызунами - 1 раз в месяц;
- организацией проведения истребительных (дератизационных) мероприятий - по мере необходимости;
- эффективностью проведенных истребительных (дератизационных) мероприятий - после проведенных истребительных мероприятий;
- засетчиванием окон и дверей (при необходимости) в теплое время года во избежание залета насекомых - ежедневно;
- наличием мелкоячеистой сетки на вентиляционных отверстиях и каналах - после монтажа и ремонта систем вентиляции;
- наличием нескончаемого запаса моющих и дезинфицирующих средств - ежедневно;
- наличием документов, подтверждающих качество и безопасность моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по их применению - при приобретении и до конца использования;
- соблюдением условий хранения моющих и дезинфицирующих средств - ежедневно;
- наличием приготовленных рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - ежедневно;
- наличием промаркированного уборочного инвентаря, использования уборочного инвентаря в соответствии с маркировкой - ежедневно;
- наличием прибора для измерения температуры подаваемой горячей воды к моечным ваннам - 1 раз в год;
- соблюдением температурных режимов мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, посуды, тары - постоянно;
- условиями хранения чистой кухонной посуды - ежедневно.

3.4.1.2. Контроль санитарного состояния помещений, оборудования обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.4.1.3. Объекты контроля санитарного состояния, перечень мероприятий и периодичность уборки указаны в таблице 2.

Таблица 2 Контроль санитарной обработки помещений пищеблоков

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Внутренние стены, двери производственных и вспомогательных помещений пищеблока	очистка, мытье теплой водой с моющими средствами	1 раз в неделю
Полы помещений пищеблока	мытьё теплой водой с моющими средствами	1 раз в день и по мере необходимости
Санитарно-техническое оборудование	мытьё теплой водой с моющими средствами, дезинфекция, ополаскивание	1 раз в день и по мере необходимости
Производственное оборудование, инвентарь, посуда, тара	очистка, мытье теплой водой с моющими средствами, ополаскивание мытье с применением дезинфекционных средств	после каждого технологического процесса в конце дня (смены)
Холодильное оборудование	очистка, мытье теплым раствором с моющими средствами, мытье с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	1 раз в 10 дней
Осветительные приборы, вентиляционные короба	мытьё теплой водой с моющими средствами	1 раз в месяц
Радиаторы, подоконники	мытьё теплой водой с моющими средствами	1 раз в неделю
Уборочный инвентарь	мытьё теплой водой с моющими средствами, дезинфекция путем замачивания	ежедневно по окончании работ
Внутреннее оконное остекление	протираание влажной ветошью	1 раз в месяц и по мере необходимости
Места временного хранения отходов и емкости для их хранения	мытьё теплой водой с моющими средствами, дезинфекция	ежедневно и по мере необходимости
Емкости для сбора мусора и пищевых отходов	мытьё теплой водой с моющими средствами, дезинфекция	после каждой очистки

3.4.1.4. Выборочные лабораторные исследования питьевой и горячей воды, смывов с объектов окружающей среды по показателям безопасности проводят с целью контроля санитарного состояния помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

3.4.1.5. Номенклатура, периодичность лабораторных исследований смывов указаны в таблице 3.

3.4.1.6. Лабораторные исследования проводятся аккредитованными в установленном порядке испытательными лабораторными центрами (АИЛЦ) с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке и включенных в область аккредитации АИЛЦ.

Контроль санитарного состояния объектов окружающей среды в пищеблоке

№ п/п	Объект исследования	Исследуемый показатель ¹	Периодичность лабораторных исследований
1.	Оборудование, инвентарь (лари для хранения свежих овощей, холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из свежих овощей, зелени, оборотная тара, производственный стол для обработки «СО», разделочный инвентарь «СО» или «ГП», спецодежда и руки персонала (выборочно)	яйца гельминтов (2-3 смыва)	1 раз в год
		иерсинии (2-3 смыва)	1 раз в год (преимущественно в весенний период года (февраль-апрель)
2.	Оборудование, инвентарь (холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, яйца, производственный стол «СМ», «СР», «СК», разделочный инвентарь «СМ», «СР», «СК» (выборочно)	сальмонелла (2-3 смыва)	1 раз в год
		листерия (2-3 смыва)	1 раз в год
3.	Оборудование, инвентарь (производственный стол «ГП», разделочный инвентарь «ГП», спецодежда и руки персонала, чистая столовая посуда, чистая кухонная посуда (выборочно)	БГКП (5-10 смывов)	1 раз в год
4.	Холодная вода из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ (1-2 пробы)	1 раз в год и после проведенных ремонтных работ и (или) ликвидации аварийной ситуации
5.	Горячая вода из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ (1-2 пробы)	1 раз в год и после проведенных ремонтных работ и (или) ликвидации аварийной ситуации
6.	Дезинфицирующее средство	действующее вещество	1 раз в год

Примечание: ¹исследования проводят до начала работы, после проведения санитарной обработки. В случае обнаружения в смывах с объектов окружающей среды БГКП (бактерии группы кишечной палочки - санитарно-показательные бактерии) или патогенной микрофлоры (иерсинии, сальмонеллы, листерии, стафилококк и т.п.) проводят внеплановую санитарную обработку (мойку и дезинфекцию) помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары и, по ее окончании, проводят повторное микробиологическое исследование смывов.

При систематической реализации недоброкачественной продукции и положительных результатах смывов проводится усиленный контроль оборудования и рук работающих.

При этом кратность может быть увеличена в 2 и более раз и контроль смывов проводится по всем группам микроорганизмов.

3.5. Мероприятия за соблюдением личной гигиены, производственной санитарии и условиями труда работников (процедуры № 9,11), ККТ 16,17

3.5.1. Контроль соблюдения личной гигиены и производственной санитарии, условиями труда работников обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.5.1.1. Обеспечение соблюдения личной гигиены и производственной санитарии, условиями труда работников предусматривает контроль:

- наличия у каждого работника, деятельность которого связана с производством (изготовлением) пищевой продукции и выполняет работы непосредственно связанные с хранением, перевозкой (транспортировкой) и контактом с продовольственным сырьем и пищевой продукцией, личной медицинской книжки - перед началом работы;
- прохождения персоналом в установленном порядке медицинских осмотров - 1 раз в год;
- наличия в личных медицинских книжках результатов пройденного медицинского осмотра, перенесенных инфекционных заболеваний, сведений о профилактических прививках, сведений прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации - перед трудоустройством и 1 раз в год;
- наличия у каждого работника результатов обследования на носительство вирусов кишечных инфекций - перед трудоустройством;
- осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний с регистрацией осмотра в журнале - ежедневно перед началом работы;
- сбором информации о заболеваемости работников желудочно-кишечным заболеваниями, повышением температуры и симптомами других заболеваний - ежедневно;
- отстранения от работы лиц больных инфекционными заболеваниями и (или) контактировавших с больными инфекционными заболеваниями или являющимися носителями возбудителей инфекционных заболеваний - незамедлительно;
- отстранения от работы лиц с имеющимися гнойничковыми заболеваниями, порезами, ссадинами на видимых участках тела и слизистых - незамедлительно;
- обеспечения работников специальной одеждой - 1 раз в месяц;
- использования работниками спецодежды полным комплектом при работе с пищевыми продуктами - ежедневно;
- использования работниками только чистой специальной одежды, смены специальной одежды по мере загрязнения - ежедневно;
- наличия запаса специальной одежды в полном комплекте - 1 раз в месяц;
- обеспечения наличия санитарной (спецодежды) в надлежащем состоянии (не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала) - 1 раз в месяц;
- исключения использования специальной одежды не по назначению - ежедневно;
- обеспечения работников предметами личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага) - ежедневно;
- соблюдения работниками правил личной гигиены, производственной санитарии - постоянно;
- соблюдения работниками правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключения длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц - ежедневно;
- исключения применения для застегивания булавок, иголок и других не предназначенных для этих целей предметов - ежедневно;
- исключения хранения в карманах специальной (санитарной) одежды табачных изделий, булавок, денег и других вещей; ношения письменных принадлежностей за ушами - ежедневно;

- строгого исполнения требования о воздержании от чихания или кашля над материалами или пищевой продукцией, откашливание (плевание), жевание резинки, пользование сотовым телефоном - постоянно;

- исключения хранения в производственных помещениях личных вещей, бьющихся предметов, специальной одежды, обуви - ежедневно;

- обеспечения персоналом должного санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары - ежедневно;

- исключения приема пищи и курения персоналом на рабочих местах - ежедневно;

- исправности санитарно-технических приборов в санитарном узле и бытовом помещении - ежедневно;

- исправности систем вентиляции в производственных помещениях - ежедневно;

- оборудования рабочих мест повара, кухонного работника соответствующими оборудованием, инвентарем, посудой, тарой - ежедневно;

- наличия инструкций о правилах мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, тары - ежедневно;

- контроль проведения шумозащитных мероприятий (креплением, смазкой движущихся частей машин, механизмов, своевременным устранением неисправностей) - при необходимости;

- контроль обеспечения воздухообмена на рабочих местах (эффективная работы систем вентиляции, проветривание) - ежедневно;

- контроль исправности источников искусственного освещения - ежедневно;

- контроль своевременной замены перегоревших ламп освещения - ежедневно;

- контроль соблюдения режима труда и отдыха работниками - ежедневно;

- контроль обеспечения раздельного хранения личных вещей и специальной одежды и обуви - ежедневно;

- контроль прохождения работниками инструктажа по технике безопасности - при устройстве на работу и в соответствии с графиком;

- контроль организации санитарно-просветительной работы среди работников по вопросам производственной санитарии, профилактики инфекционных заболеваний и т.п. - перед началом работы;

- контроль безопасности рабочих проходов, обеспечения свободного беспрепятственного доступа к технологическому оборудованию - ежедневно;

- контроль санитарного состояния производственных и санитарно-бытовых помещений - ежедневно;

- контроль своевременности удаления отходов производства и потребления - ежедневно;

- контроль наличия и наполнения медицинской аптечки для оказания первой помощи, соблюдения сроков годности лекарственных средств - 1 раз в месяц;

- контроль обеспечения питьевого режима - ежедневно;

3.5.1.2. Выборочные инструментальные измерения факторов производственной среды проводят с целью контроля условий труда работников.

3.5.1.3. Номенклатура, периодичность инструментальных измерений факторов производственной среды указаны в таблице 4.

3.5.1.4. Инструментальные измерения проводятся аккредитованными в установленном порядке испытательными лабораторными центрами (АИЛЦ) с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке и включенных в область аккредитации АИЛЦ.

Контроль факторов производственной среды в пищеблоке

Рабочее место	Фактор производственной среды	Периодичность измерений
Повар	искусственная освещенность ¹	после проведения реконструкции системы освещения или замены ламп на энергосберегающие
	параметры микроклимата ²	после проведения реконструкции системы отопления помещений
Кухонный работник	уровень шума	1 раз в 5 лет и после проведения профилактических работ по снижению уровня шума (при необходимости)
Повар	интенсивность теплового облучения	1 раз в 5 лет и после установки нового производственного оборудования с выделением тепла

Примечание: ¹к параметрам искусственного освещения относятся: а) уровень освещения, б) коэффициент пульсации, в) показатель дискомфорта.

² к параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха, б) температура воздуха, в) влажность воздуха, г) интенсивность теплового облучения.

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61

от 09.01.2025 № 03-04-04/4

О.С. Зыкова



Примерное меню

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание																							
№ ТК (ТТК)/№ рсц.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен.	Витамины				Минеральные вещества											
			Б	Ж	У	г		г	г	г	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
Неделя первая, л.н. 1																							
Завтрак																							
15/182	К.ш.а. жидкая молочная	200	6,95	4,99	21,54	167,89	28,892	0,115	0,225	0,800	0,086	1,492	168,568	59,160	181,095	259,955	0,012	0,005	0,058				
36/513,514	К.фрейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,31	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126				
3,96,97	Б.терброд с маслом и сыром	53	5,04	5,93	17,48	125,78	23,800	0,044	0,046	0,06	0,066	0,434	29,780	7,890	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009				
	Итого	453	13,75	11,29	48,66	351,57	60,612	0,185	0,345	1,17	0,170	2,087	268,617	80,378	294,348	430,082	0,019	0,013	0,193				
2 завтрак																							
8,9/535,534	Кисло-молочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026				
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026				
Обед																							
4/472	Маринад овощной	60	0,73	6,66	5,62	85,32	520,500	0,020	0,030	1,470	0,000	0,380	14,670	16,250	28,520	94,050	0,003	0,000	0,029				
5/144	Щи из свежей капусты со сметаной, с мясом	200	3,43	3,80	8,67	82,57	112,593	0,053	0,056	10,264	0,004	0,719	35,643	18,818	52,712	322,793	0,004	0,001	0,152				
6/375	Плов с мясом	180	17,32	14,04	32,72	326,28	180,9	0,065	0,114	0,864	0,04	1,4	30,722	28,649	173,862	199,42	0,005	0,006	0,1				
22/479	Кисель из ягод свежемороженых	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157				
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003				
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009				
	Итого	685	24,36	25,00	83,04	656,02	815,43	0,19	0,21	15,30	0,04	3,54	104,51	74,33	299,00	687,97	0,02	0,01	0,45				
Полдник2																							
8,9/535,534	Кисло-молочный напиток или молоко кипяченое	200	5,46	4,4	8,73	96,356	26,4	0,058	0,24	1,04	0,06	0,174	211,2	24,36	156,6	242,36	0,016	0,003	0,036				
	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, шоколад, пастила, зефир)	55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,020	0,020	0,000	0,000	0,830	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000	0,000				
ГП	Итого	255	7,00	6,22	51,25	291,06	28,050	0,078	0,260	1,040	0,060	1,004	220,000	29,860	176,400	319,360	0,016	0,003	0,036				
Ужин																							
18/112,113	Овощи натуральные соевые или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000				
82/355	Терфтели рыбные	70	8,68	4,49	5,57	97,39	11,890	0,056	0,090	0,564	0,176	0,535	50,431	27,370	131,337	214,379	0,063	0,008	0,290				
32/434	Картофельное пюре	150	3,00	3,28	19,89	121,04	15,230	0,117	0,100	10,310	0,035	1,023	34,453	28,101	81,954	627,646	0,008	0,001	0,038				
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	2,00	0,20	5,80	36,00	100,000	0,060	0,060	20,000	0,000	1,400	14,000	24,000	64,000	480,000	0,000	0,000	0,000				
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009				
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004				
	Итого	520	17,21	8,47	55,61	372,18	129,62	0,29	0,27	33,37	0,23	4,26	119,88	94,97	328,54	1451,53	0,07	0,01	0,34				
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000				
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500				
	Итого за день		65,70	53,68	244,12	1740,20	1062,32	0,79	1,31	51,80	0,54	11,17	908,53	305,80	1219,04	3079,19	0,34	0,04	1,55				
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000				
	Процент удовлетворения суточной потребности		121,67	89,47	93,53	96,68	212,463	88,222	130,800	103,598	5,440	111,650	100,948	152,898	152,380	513,198	336,000	200,000	77,300				

№ ТК (ТТК)/№ респ.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества										
			Б		Ж			А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F		
			г	г	г	г																
Неделя первая, день 2																						
Завтрак																						
37/121	Суп молочный с крупой	300	6,51	5,60	17,24	145,40	29,320	0,093	0,239	0,936	0,080	0,944	193,773	45,201	176,031	260,676	0,015	0,004	0,052			
16/510,511	Какао с молоком	300	1,98	1,52	8,55	55,78	7,947	0,018	0,074	0,312	0,018	0,357	72,293	14,291	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160			
94/306	Яйцо отварное	40	4,79	4,05	6,70	56,70	62,400	0,022	0,144	0,000	0,880	0,870	19,360	4,350	66,990	46,480	0,007	0,011	0,019			
27/99,100	Бутерброд с маслом	31	1,95	4,49	12,38	97,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	0,287	6,440	3,500	18,050	24,810	0,001	0,002	0,004			
	Итого	71	15,23	15,66	38,44	355,45	126,67	0,16	0,46	1,25	1,06	2,46	291,87	67,41	316,60	423,61	0,03	0,02	0,24			
2 завтрак																						
ГП	Сок фруктовый (апельсиновый)	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,000	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000			
	Итого	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,000	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000			
Обед																						
58/58	Салат из свеклы с чесноком и сыром	60	2,44	5,84	5,90	86,22	18,160	0,014	0,042	3,018	0,058	0,960	77,060	16,268	58,098	180,736	0,004	0,002	0,012			
19/101	Суп "Восна" со сметаной, с мясом птицы	200	5,94	4,03	15,21	120,94	142,489	0,100	0,133	7,920	0,399	1,251	30,807	27,618	98,391	504,832	0,008	0,007	0,153			
103/284	Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью)	153	10,69	5,78	23,48	188,68	2498,820	0,221	0,877	16,993	0,675	3,943	25,396	41,450	208,000	765,938	0,009	0,016	0,138			
7/527	Компот из сухофруктов	200	0,372	0,016	15,113	62,085	15,984	0,001	0,013	0,198	0	0,73	27,166	12,128	14,726	1110,705	0	0	0,181			
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
	Итого	658	22,19	16,08	80,74	557,43	2675,45	0,38	1,07	28,13	1,13	7,83	168,93	105,26	415,22	2616,56	0,02	0,03	0,50			
Полдник																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	5,46	4,4	8,73	96,356	26,4	0,058	0,24	1,04	0,06	0,174	211,2	24,36	156,6	242,36	0,016	0,003	0,036			
90/558,559	"Требешок" или варушка с джемом (или повидлом) из дрожжевого теста	60	4,06	2,94	31,11	167,14	16,056	0,048	0,049	0,094	0,131	0,599	22,971	7,385	44,257	69,853	0,002	0,003	0,004			
	Итого	260	9,52	7,34	39,84	263,50	42,456	0,106	0,289	1,134	0,191	0,773	234,171	31,745	200,857	312,213	0,018	0,006	0,040			
Ужин																						
72	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	0,95	4,45	3,85	59,50	76,500	0,012	0,025	3,500	0,000	1,550	20,500	7,500	18,500	157,500	0,000	0,000	0,000			
1/371	Капуста, тушенная с мясом	150	10,16	8,84	7,87	151,87	71,340	0,058	0,103	25,170	0,000	1,860	62,490	30,640	114,890	487,540	0,007	0,004	0,040			
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149	0,000	0,000	0,212			
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008			
	Итого	550	14,93	14,27	54,50	411,04	152,94	0,16	0,18	155,67	0,00	6,86	123,97	59,18	185,09	982,19	0,01	0,01	0,27			
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000			
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500			
	Итого за день		61,87	53,35	256,52	1759,41	3097,51	0,85	2,09	198,18	2,38	18,47	868,46	295,69	1151,51	4639,02	0,28	0,06	1,54			
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000			
	Процент удовлетворения суточной потребности		114,58	88,91	98,28	97,75	619,503	94,222	208,700	396,362	23,790	184,670	96,496	147,847	143,939	773,171	282,000	295,000	77,200			

№ ТК (ТТК)/№ реч.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества									
			Б	Ж	У		А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F	Mg
			г	г	г	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Неделя первая, день 3																				
Завтрак																				
50/ТТК	Каша молочная с фруктами (или яблочной)	200	5,74	5,52	25,09	173,02	28,615	0,058	0,195	0,800	0,086	0,348	166,131	29,045	151,382	206,323	0,012	0,006	0,065	
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126	
3/96,97	Бутерброд с мясом и сыром	53	5,04	3,93	17,48	125,78	23,800	0,044	0,046	0,065	0,066	1,434	29,780	7,890	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009	
	Итого	453	12,54	10,82	52,21	356,70	60,335	0,128	0,315	1,177	0,170	1,943	266,180	50,263	264,635	376,450	0,019	0,014	0,200	
2 завтрак																				
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026	
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026	
Обед																				
35/ТТК	Салат "Океан" (с кальмарами)	60	11,51	8,37	2,13	129,92	18,720	0,089	0,087	1,551	0,264	0,917	30,120	48,791	154,415	170,898	0,158	0,027	0,009	
47/133	Борщ с капустой свежей со сметаной, с мясом	200	3,31	3,28	8,78	77,81	116,833	0,044	0,054	6,856	0,030	0,890	35,101	19,466	53,353	298,440	0,006	0,001	0,144	
40/409	Птица отварная	70	16,59	1,05	0,07	79,80	11,900	0,034	0,130	0,000	0,210	0,602	7,770	17,500	128,100	156,800	0,000	0,015	0,000	
49/297	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,98	3,07	29,29	164,92	968,318	0,087	0,065	3,355	0,053	1,143	38,929	35,958	74,489	212,040	0,004	0,000	0,236	
22/479	Кисель из ягод свежемороженых	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157	
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003	
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	
	Итого	725	39,27	16,27	76,30	614,30	1117,21	0,30	0,35	14,46	0,56	4,59	135,40	132,32	454,27	909,89	0,17	0,05	0,56	
Полдник2																				
20/491	Компот из ягод замороженных	200	0,094	0,035	6,122	25,183	0	0,003	0,003	1,2	0	0,122	11,03	4,324	1,919	19,903	0	0	0,175	
34/583	Булочка домашняя	60	4,58	7,41	31,03	209,11	34,596	0,054	0,056	0,078	0,214	0,522	25,682	7,490	49,703	64,583	0,002	0,002	0,004	
	Итого	260	4,67	7,45	37,15	234,29	34,596	0,057	0,059	1,278	0,214	0,644	36,712	11,814	51,622	84,486	0,002	0,002	0,179	
Ужин																				
67/158	Кукуруза с яйцом и луком	60	2,67	5,62	4,38	78,79	23,400	0,014	0,071	0,807	0,330	0,458	22,784	6,381	40,181	64,839	0,003	0,005	0,014	
84/201,363	Рагу из овощей с мясом	200	9,79	10,95	12,73	176,56	417,950	0,091	0,117	16,427	0,000	1,983	51,071	39,997	132,475	561,357	0,008	0,001	0,143	
44/501,504,505	Чай с лимоном	200	0,25	0,06	5,65	24,11	0,572	0,002	0,011	1,060	0,000	0,869	15,244	6,662	9,393	33,067	0,000	0,000	0,266	
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004	
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008	
	Итого	610	16,24	17,48	56,06	437,71	446,92	0,19	0,23	28,29	0,33	6,51	114,60	70,54	232,30	996,26	0,02	0,01	0,44	
	Соль пищевая поваренная																			
	Йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500	
	Итого за день		76,10	55,72	227,28	1712,36	1687,66	0,73	1,17	46,12	1,31	12,97	748,41	291,20	1123,57	2557,34	0,42	0,07	1,91	
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	
	Процент удовлетворения суточной потребности		140,93	92,86	87,08	95,13	337,533	80,667	117,200	92,242	13,100	129,660	83,156	145,601	140,447	426,223	420,000	365,000	95,350	

№ ТК (ТК)/№ реп.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цел. ккал	Витамины				Минеральные вещества									
			Б	Ж	У		А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F	
			г	г	г	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	
Неделя первая, день 4																				
11/307	Омлет натуральный	150	1,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,3	5	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	178,433	0,02	0,023	0,051
12/381	Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные	50	1,46	0,09	2,96	18,45	15	0,04	0,01	2	0	0,305	8,8	9,135	26,97	41,085	0	0,001	0,003	
16/510,511	Какао с молоком	200	1,98	1,52	8,55	55,78	7,947	0,018	0,014	0,312	0,018	0,357	72,293	14,298	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160	
17	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,32	19,68	94,00	0,000	0,045	0,001	0,000	0,000	0,440	8,000	5,600	26,000	37,200	0,001	0,001	0,007	
	Итого	440	18,00	13,45	34,83	332,57	165,09	0,17	0,47	2,68	1,84	2,91	202,37	46,26	298,08	348,36	0,03	0,03	0,22	
2 завтрак																				
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026	
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026	
Обед																				
18/112,113	Овощи натуральные соленные или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000	
83/159	Суп-уха с рыбой	180	8,35	2,02	10,96	97,22	89,250	0,097	0,081	4,400	0,088	0,852	31,003	39,825	142,105	431,899	0,069	0,008	0,439	
64/403,451	Печень говяжья по-строгановски	70	11,96	8,92	4,16	144,94	3464,729	0,153	1,218	9,146	0,834	4,151	16,715	12,139	195,962	173,438	0,004	0,024	0,151	
32/434	Картофельное пюре	150	3,00	3,28	19,89	121,04	15,230	0,117	0,100	10,310	0,055	1,023	34,453	28,101	81,954	627,646	0,008	0,001	0,038	
74/699	Лимонный напиток	200	0,14	0,01	15,88	64,17	0,192	0,005	0,003	2,560	0,000	0,130	15,513	3,593	3,068	22,070	0,000	0,001	0,196	
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003	
ГП	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	0,000	0,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,003	0,003	0,018	
	Итого	720	27,82	14,94	83,98	585,87	3571,90	0,45	1,43	28,92	0,98	8,13	122,18	103,46	494,09	1415,65	0,09	0,04	0,85	
Полдник2																				
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	5,46	4,4	8,73	96,356	26,4	0,058	0,24	1,04	0,06	0,174	211,2	24,36	156,6	242,36	0,016	0,003	0,036	
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, шоколад, пастила, зефир)	55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,020	0,020	0,000	0,000	0,830	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000	0,000	
	Итого	255	7,00	6,22	51,25	291,06	28,050	0,078	0,260	1,040	0,060	1,004	220,000	29,860	176,400	319,360	0,016	0,003	0,036	
Ужин																				
62/326	Сырники из творога	200	40,39	12,55	34,28	411,63	61,760	0,091	0,425	0,373	0,272	1,117	278,333	41,787	389,789	209,757	0,016	0,052	0,056	
2/490	Молоко египетное	15	1,08	1,28	8,33	49,20	7,050	0,009	0,057	0,150	0,008	0,030	46,050	5,100	32,850	54,750	0,001	0,000	0,005	
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008	
13/501,506,507	Чай с молоком	200	0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892	8,950	27,820	55,244	0,002	0,000	0,257	
	Итого	515	42,75	14,83	58,99	543,08	77,61	0,14	0,54	10,75	0,29	4,21	379,28	64,84	461,46	597,75	0,02	0,05	0,33	
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500	
	Итого за день		98,95	53,14	234,61	1821,95	3871,25	0,88	2,92	44,30	3,20	16,52	1119,35	270,67	1550,77	2871,38	0,36	0,12	1,95	
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	
	Процент удовлетворения суточной потребности		183,23	88,57	89,89	101,22	774,250	98,222	292,100	88,590	32,020	165,190	124,372	135,337	193,847	478,563	360,000	605,000	97,700	

№ ТК (ТТК)/№ рсч.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества											
			Б	Ж	У		А	В1	В2	С	D	Fe	Mg	P	K	J	Se	F	Mg			
																				г	г	г
Неделя первая, день 5																						
Завтрак																						
45/275	Каша "Дружба"	200	6,29	5,64	26,07	180,18	28,398	0,085	0,191	0,780	0,084	0,533	163,892	32,964	160,107	214,206	0,013	0,005	0,059			
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,930	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126			
3/96,97	Бутерброд с маслом и сыром	53	5,04	3,93	17,48	125,78	23,300	0,044	0,046	0,065	0,066	0,434	29,780	7,890	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009			
	Итого	453	13,09	10,94	53,19	363,86	59,598	0,155	0,311	1,157	0,168	1,128	263,941	54,182	273,360	384,333	0,020	0,013	0,194			
2 завтрак																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026			
	Итого	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026			
Обед																						
46/27	Салат из моркови с зеленым горошком (или кукурузой)	60	1,05	4,02	3,51	54,48	440,100	0,032	0,029	1,563	0,000	0,348	12,285	15,788	28,704	77,265	0,002	0,000	0,018			
59/149,150	Суп картофельный с бобовыми, с мясом	200	6,01	2,89	13,60	104,49	86,887	0,053	0,062	3,556	0,029	1,452	27,566	24,222	70,173	314,894	0,002	0,000	0,139			
60/176	Гренки из пшеничного хлеба	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,002	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,002	0,002	0,003			
42/343	Рыба по-польски	70	12,33	5,92	5,15	123,17	36,204	0,070	0,141	0,186	0,559	0,930	45,203	33,165	172,799	253,103	0,083	0,014	0,378			
21/421	Рис отварной с овощами	150	3,65	4,73	33,45	190,89	320,319	0,045	0,040	1,664	0,089	0,713	25,659	33,148	80,182	125,123	0,002	0,007	0,272			
10/507	Напиток с витаминами "Виташка"	250	0,00	0,00	24,25	97,50	150,000	0,382	0,426	25,000	2,103	0,003	10,676	2,176	0,006	0,000	0,000	0,221				
ГП	Хлеб ржаной	40	1,96	0,40	17,92	84,00	0,000	0,036	0,012	0,000	0,000	1,160	7,200	8,000	36,800	57,200	0,002	0,002	0,014			
	Итого	795	26,90	18,16	110,18	713,28	1033,51	0,65	0,71	31,97	2,78	4,88	133,59	120,00	404,91	850,84	0,09	0,03	1,05			
Полдник2																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	5,46	4,4	8,73	96,356	26,4	0,058	0,24	1,04	0,06	0,174	211,2	24,36	156,6	242,36	0,016	0,003	0,036			
23/583	Сушка на сметане	60	5,47	5,14	35,04	208,24	28,170	0,059	2,453	0,031	0,176	0,629	25,154	8,003	52,289	68,714	0,002	0,004	0,006			
	Итого	260	10,93	9,54	43,77	304,60	54,570	0,117	2,693	1,071	0,236	0,803	236,354	32,363	208,889	311,074	0,018	0,007	0,042			
Ужин																						
66/377	Голубцы летние	150	16,00	14,00	20,00	270,00	38,100	0,097	0,183	6,560	0,364	2,920	58,406	36,649	204,524	488,281	0,010	0,008	0,062			
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004			
25/501,502,503	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	5,49	23,21	0,500	0,001	0,001	0,100	0,000	0,838	13,559	6,123	8,245	24,949	0,000	0,000	0,274			
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	20,000	0,040	0,050	10,000	0,000	6,000	8,000	42,000	28,000	348,000	0,000	0,001	0,002			
	Итого	475	19,60	14,75	58,79	447,96	58,600	0,166	0,235	16,660	0,364	10,033	84,965	88,272	257,019	884,480	0,011	0,010	0,342			
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000			
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500			
	Итого за день		73,90	57,09	271,49	1899,07	1235,10	1,14	4,17	51,77	3,59	17,12	914,37	321,08	1264,93	2620,97	0,35	0,06	2,15			
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000			
	Процент удовлетворения суточной потребности		136,85	95,15	104,02	105,50	247,020	126,222	417,200	103,534	35,870	171,200	101,597	160,538	158,117	436,829	354,000	285,000	107,450			

дни					% эл/ч
завтрак					
1					19,53
2					19,75
3					19,82
4					18,48
5					20,21
Итого					97,79
Ср.зн.					19,56
Норма					20,00
2 завтрак					
1					3,85
2					9,56
3					3,85
4					3,85
5					3,85
Итого					24,97
Ср.зн.					4,99
Норма					5,00
обед					
1					36,45
2					30,97
3					34,13
4					32,55
5					39,63
Итого					173,72
Ср.зн.					34,74
Норма					35,00
подник					
1					16,17
2					14,64
3					13,02
4					16,17
5					16,92
Итого					76,92
Ср.зн.					15,38
Норма					15,00
ужин					
1					20,68
2					22,84
3					24,32
4					30,17
5					24,89
Итого					122,89
Ср.зн.					24,58
Норма					25,00

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание																				
№ ТК (ТТК)/№ рсн.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энерг. цел.	Витамины				Минеральные вещества								
			Б	Ж	У	Г		А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
Вторая неделя, день 1																				
Завтрак																				
68/277 36/513,514 27/99,100	Плов вегетарианский с сухофруктами	150	4,44	4,21	38,00	207,65	27,890	0,045	0,035	0,055	0,075	0,824	30,710	50,684	93,668	142,237	0,001	0,008	0,370	
	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126	
	Бутерброд с маслом	51	3,47	4,65	22,22	144,57	27,000	0,050	0,008	0,000	0,078	0,507	10,440	6,300	31,050	43,110	0,001	0,003	0,007	
	Итого	401	9,67	10,23	69,86	410,12	62,810	0,121	0,117	3,367	0,171	1,492	111,419	70,312	183,301	307,364	0,007	0,013	0,503	
2 завтрак																				
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026	
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026	
Обед																				
76/82	Винегрет овощной	60	0,65	4,06	3,01	51,32	76,685	0,030	0,021	3,135	0,000	0,441	12,146	10,785	25,820	127,016	0,002	0,000	0,011	
53/151	Суп картофельный с клецками, с мясом	200	4,39	3,48	14,46	106,67	92,253	0,059	0,063	3,263	0,081	0,652	30,873	14,830	59,497	229,144	0,003	0,001	0,137	
57/ТТК	Суфле из печени	70	10,11	4,52	10,86	124,50	2353,094	0,123	0,854	6,209	0,690	3,070	18,407	10,865	154,204	138,375	0,004	0,018	0,099	
52,85 (243,248)	Капса греческая рассыпчатая (или перловая)	150	8,12	6,27	35,50	230,98	19,228	0,211	0,114	0,000	0,089	3,988	17,805	119,527	178,551	216,517	0,001	0,005	0,104	
22/479	Кисель из ягод свежемороженных	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157	
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	
	Итого	705	24,63	18,67	90,02	628,32	2542,70	0,45	1,06	15,31	0,86	8,97	98,71	163,82	448,98	764,16	0,01	0,03	0,52	
Полдник2																				
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	5,46	4,4	8,73	96,356	26,4	0,058	0,24	1,04	0,06	0,174	211,2	24,36	156,6	242,36	0,016	0,003	0,036	
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, шоколад, пастила, зефир)	55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,020	0,020	0,000	0,000	0,830	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000	0,000	
	Итого	255	7,00	6,22	51,25	291,06	28,050	0,078	0,260	1,040	0,060	1,004	220,000	29,860	176,400	319,360	0,016	0,003	0,036	
Ужин																				
18/112,113	Овощи натуральные соевые или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000	
81/351	Котлеты, биточки, шницели	70	9,79	5,82	9,51	129,59	16,780	0,089	0,098	0,376	0,275	0,870	41,601	28,375	135,406	209,451	0,064	0,011	0,296	
41/431	Картофель отварной	130	2,41	3,85	18,71	119,08	16,889	0,109	0,075	10,053	0,070	0,993	12,203	25,146	64,826	593,611	0,005	0,000	0,034	
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	2,00	0,20	5,80	36,00	100,000	0,060	0,060	20,000	0,000	1,400	14,000	24,000	64,000	480,000	0,000	0,000	0,000	
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004	
	Итого	500	17,73	10,37	58,37	402,42	136,17	0,32	0,25	32,93	0,35	4,56	88,80	93,02	315,48	1412,56	0,07	0,01	0,34	
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500	
	Итого за день		62,41	49,19	275,06	1801,29	2798,33	1,02	1,91	50,55	1,48	16,31	714,45	383,27	1244,91	2993,70	0,32	0,06	1,93	
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	
	Процент удовлетворения суточной потребности		115,57	81,99	105,39	100,07	559,666	113,111	191,400	101,106	14,750	163,070	79,383	191,635	155,614	498,949	319,000	290,000	96,250	

№ ТК (ТТК)/№ респ.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества										
			Б	Ж	У		А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se			
																			г	г	г
Вторая неделя, день 2																					
Завтрак																					
37/121	Суп молочный с крупой	200	6,51	5,60	17,24	145,40	29,320	0,093	0,239	0,936	0,080	0,944	193,773	45,21,9	176,031	260,676	0,015	0,004	0,052		
16/510,511	Какао с молоком	200	1,98	1,52	8,55	55,78	7,947	0,018	0,074	0,312	0,018	0,357	72,293	14,298	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160		
27/99,100	Бутерброд с маслом	31	1,95	4,49	12,38	97,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	0,287	6,440	3,501	18,050	24,810	0,001	0,002	0,004		
	Итого	431	10,44	11,61	38,17	298,75	64,267	0,139	0,320	1,248	0,176	1,588	272,506	63,11,7	249,613	377,130	0,021	0,007	0,216		
2 завтрак																					
ГП	Сок фруктовый (омошной)	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,00,0	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000		
	Итого	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,000	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000		
Обед																					
72/121	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	0,95	4,45	3,85	59,50	76,500	0,012	0,025	3,500	0,000	1,550	20,500	7,500	18,500	157,500	0,000	0,000	0,000		
47/133	Борщ с капустой свежей со сметаной, с мясом	200	3,31	3,28	8,78	77,81	116,833	0,044	0,054	6,856	0,030	0,890	35,101	19,466	53,353	298,440	0,006	0,001	0,144		
73/374	Жаркое по-домашнему	200	12,89	11,83	18,76	233,01	357,120	0,131	0,144	10,080	0,000	1,721	31,843	34,236	148,333	664,327	0,009	0,000	0,045		
7/527	Кампот из сухофруктов	200	0,372	0,016	15,113	62,085	15,984	0,001	0,013	0,198	0	0,73	27,166	12,128	14,726	1110,705	0	0	0,181		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003		
ГП	Хлеб ржаной	50	2,46	0,50	22,40	105,00	0,000	0,046	0,016	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,004	0,004	0,018		
	Итого	720	21,50	20,24	78,74	584,41	566,44	0,26	0,25	20,63	0,03	6,56	127,61	86,13	293,91	2321,07	0,02	0,01	0,39		
Полдник																					
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	5,46	4,4	8,73	96,356	26,4	0,058	0,24	1,04	0,06	0,174	211,2	24,36	156,6	242,36	0,016	0,003	0,036		
26/ТТК	Бисквитик из моркови	60	5,42	5,24	33,92	204,66	315,900	0,066	0,058	0,498	0,210	0,745	19,925	14,794	56,755	95,250	0,002	0,004	0,014		
	Итого	260	10,88	9,64	42,65	301,02	342,300	0,124	0,298	1,538	0,270	0,919	231,125	39,154	213,355	337,610	0,018	0,007	0,050		
Ужин																					
100/331	Вареники лепные с маслом сливочным	180	55,87	9,56	42,47	371,35	51,295	0,088	0,302	0,239	0,312	1,094	185,170	30,541	276,489	164,228	0,011	0,036	0,039		
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149	0,000	0,000	0,212		
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008		
	Итого	480	56,56	10,09	61,75	459,77	56,39	0,13	0,35	127,24	0,31	3,55	216,65	43,08	288,94	442,38	0,01	0,04	0,26		
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000		
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500		
	Итого за день		99,38	51,58	264,31	1815,94	1129,40	0,69	1,30	162,66	0,79	13,16	897,42	263,52	1079,57	3782,64	0,27	0,06	1,42		
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000		
	Процент удовлетворения суточной потребности		184,04	85,96	101,27	100,89	225,879	76,222	129,600	325,318	7,880	131,590	99,713	131,760	134,946	630,440	272,000	280,000	70,800		

№ ТК (ТТК)/№ рец.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества								
			Б					А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
			г	г	г	г	мкг	мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Вторая неделя, день 3																				
Завтрак																				
50/ТТК	Каша молочная с фруктами (или тыквой)	200	5,74	5,52	25,09	73,02	28,615	0,058	0,195	0,800	0,086	0,48	166,131	29,045	151,382	206,323	0,012	0,006	0,065	
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,61	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126	
3/96,97	Бутерброд с маслом и сыром	53	5,04	3,93	17,48	25,78	23,800	0,044	0,046	0,065	0,066	0,34	29,780	7,890	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009	
	Итого	453	12,54	10,82	52,21	56,70	60,335	0,128	0,315	1,177	0,170	0,43	266,180	50,263	264,635	376,450	0,019	0,014	0,200	
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026	
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026	
Обед																				
71/59	Салат "Рубин"	60	0,93	4,61	11,12	90,56	1,518	0,017	0,026	2,040	0,000	0,927	24,741	35,540	30,206	212,793	0,003	0,000	0,023	
83/159	Суп-уха с рыбой	180	8,35	2,02	10,96	97,22	89,250	0,097	0,081	4,400	0,088	0,852	31,003	39,825	142,105	431,899	0,069	0,008	0,439	
64/403,451	Печень говяжья по-строгановски	70	11,96	8,92	4,16	144,94	3464,729	0,153	1,218	9,146	0,834	4,151	16,715	12,139	195,962	173,438	0,004	0,024	0,151	
49/297	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,98	3,07	29,29	164,92	968,318	0,087	0,065	3,355	0,053	1,143	38,929	35,958	74,489	212,040	0,004	0,000	0,236	
22/479	Кисель из ягод свежемороженных	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157	
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004	
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	
	Итого	710	29,48	19,16	94,02	671,24	4525,26	0,41	1,40	21,64	0,98	8,17	135,86	134,77	489,92	1106,53	0,08	0,04	1,102	
Полдник2																				
20/491	Компот из ягод замороженных	200	0,094	0,035	6,122	25,183	0	0,003	0,003	1,2	0	0,122	11,03	4,324	1,919	19,903	0	0	0,175	
95/583	Манник со стуженным молоком	90	7,58	9,27	47,77	305,02	53,023	0,067	0,181	0,344	0,258	0,646	125,089	19,288	123,595	188,064	0,006	0,004	0,025	
	Итого	290	7,67	9,31	53,89	330,20	53,023	0,070	0,184	1,544	0,258	0,768	136,119	23,612	125,514	207,967	0,006	0,004	0,200	
Ужин																				
67/158	Кукуруза с яйцом и луком	60	2,67	5,62	4,38	78,79	23,400	0,014	0,071	0,807	0,330	0,458	22,784	6,381	40,181	64,839	0,003	0,005	0,014	
31/386(88/395)	Котлеты, биточки, шницели из говядины (или телятины)	70	12,46	14,13	6,13	201,29	9,128	0,053	0,122	0,305	0,108	1,791	25,340	16,719	135,405	225,551	0,006	0,003	0,043	
24/201	Рагу из овощей	130	2,35	1,86	13,29	79,41	158,8	0,076	0,063	14,625	0,033	0,914	34,513	25,545	57,628	463,638	0,005	0,001	0,071	
44/501,504,505	Чай с лимоном	200	0,25	0,06	5,65	24,11	0,572	0,002	0,011	1,060	0,000	0,869	15,244	6,662	9,393	33,067	0,000	0,000	0,266	
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004	
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	
	Итого	510	20,86	22,12	52,95	494,85	191,90	0,20	0,28	16,80	0,47	5,03	107,38	63,81	281,86	846,10	0,02	0,01	0,41	
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500	
	Итого за день		73,93	65,11	258,63	1922,36	4859,11	0,85	2,40	42,07	1,91	15,19	841,06	298,71	1282,68	2727,29	0,34	0,07	2,35	
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	
	Процент удовлетворения суточной потребности		136,91	108,51	99,09	106,80	971,823	94,778	239,900	84,138	19,130	151,880	93,451	149,357	160,335	454,548	337,000	335,000	117,600	

Подлинник2

Учен

№ ТК (ТТК)/№ реп.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен.	Витамины			Минеральные вещества																											
			Б	Ж			г	У	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F																
				г	г																	МКГ	МГ	МГ	МКГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
11/307	Омлет натуральный	150	11,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	18,433	0,02	0,023	0,051																		
12/183	Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные	50	1,46	0,09	2,96	18,45	15	0,04	0,02	2	0	0,305	8,8	9,135	26,97	41,085	0	0,001	0,003																		
16/510,51	Какао с молоком	200	1,98	1,52	8,55	55,78	7,947	0,018	0,074	0,312	0,018	0,357	72,293	14,298	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160																		
ГП	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,000	0,045	0,001	0,000	0,000	0,440	8,000	5,600	26,000	37,200	0,001	0,001	0,007																		
	Итого	440	18,00	13,45	34,83	332,57	165,09	0,17	0,47	2,68	1,84	2,91	202,37	46,26	298,08	348,36	0,03	0,03	0,22																		
8,9/535,534	Кисло-молочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026																		
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026																		
18/112,113	Овощи натуральные соленные или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000																		
80/152	Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом	200	3,85	2,69	14,79	98,78	126,440	0,070	0,054	5,133	0,026	0,781	19,470	18,354	56,543	322,990	0,003	0,000	0,151																		
104/373	Гуляш (из птицы)	70	12,17	4,34	2,83	99,12	45,322	0,043	0,041	0,813	0,000	0,799	6,294	45,195	91,191	169,795	0,004	0,011	0,067																		
32/434	Картофельное пюре	150	3,00	3,28	19,89	121,04	15,230	0,117	0,100	10,310	0,055	1,023	34,453	28,101	81,954	627,646	0,008	0,001	0,038																		
74/699	Лимонный напиток	200	0,14	0,01	15,88	64,17	0,192	0,005	0,003	2,560	0,000	0,130	15,513	3,593	3,068	22,070	0,000	0,001	0,196																		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003																		
ГП	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,003	0,003	0,018																		
	Итого	740	23,52	11,03	86,47	541,61	189,68	0,31	0,22	21,32	0,08	4,70	100,23	115,04	303,76	1303,10	0,02	0,02	0,47																		
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	2,00	0,20	5,80	36,00	100,000	0,060	0,060	20,000	0,000	1,400	14,000	24,000	64,000	480,000	0,000	0,000	0,000																		
Полдник2																																					
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, шоколад, пастила, зефир)	55	0,28	0,00	44,00	178,20	0,000	0,000	0,006	0,000	0,000	0,880	11,550	3,850	6,050	30,250	0,000	0,000	0,000																		
	Итого	255	2,28	0,20	49,80	214,20	100,000	0,060	0,066	20,000	0,000	2,280	25,550	27,850	70,050	510,250	0,000	0,000	0,000																		
Ужин																																					
93/319	Запеканка из творога	180	36,64	13,79	25,03	371,06	71,482	0,079	0,445	0,598	0,304	0,931	302,314	42,294	382,918	240,346	0,019	0,047	0,061																		
2/490	Молоко стуженное	15	1,08	1,28	8,33	49,20	7,050	0,009	0,057	0,150	0,008	0,030	46,050	5,100	32,850	54,750	0,001	0,000	0,005																		
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008																		
13/501,506,507	Чай с молоком	200	0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892	8,950	27,820	55,244	0,002	0,000	0,257																		
	Итого	495	39,00	16,07	49,74	502,51	87,33	0,13	0,56	10,98	0,32	4,02	403,26	65,34	454,59	628,34	0,02	0,05	0,33																		
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000																		
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500																		
	Итого за день		86,18	44,45	226,40	1660,26	570,70	0,72	1,54	55,88	2,28	14,19	926,92	280,76	1247,22	2980,30	0,28	0,09	1,55																		
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000																		
	Процент удовлетворения суточной потребности		159,60	74,09	86,74	92,24	114,141	79,667	154,300	111,760	22,780	141,860	102,991	140,378	155,902	496,717	281,000	460,000	77,550																		

№ ТК (ТТК)/№ рец.	Присм пищи/наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен.	Витамины				Минеральные вещества														
			Б		Ж			У	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F	Mg				
			г	г	г	г																	мкг	мг	мг	мкг
Вторая неделя, день 5																										
Завтрак																										
45/275	Капша "Дружба"	200	6,29	5,64	26,07	180,18	28,098	0,185	0,191	0,780	0,084	0,533	163,892	32,964	160,107	214,206	0,013	0,005	0,059	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,126	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002
3/96,97	Бутерброд с маслом и сыром	30	5,04	3,93	17,48	125,78	23,800	0,144	0,046	0,065	0,066	0,434	29,780	7,890	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
13	Итого	430	13,09	10,94	53,19	363,86	59,818	0,255	0,311	1,157	0,168	1,128	263,941	54,182	273,360	384,333	0,020	0,013	0,194	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013
Завтрак																										
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002
	Итого	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002
Обед																										
38/71	Салат "Полетовой"	60	1,04	4,10	6,05	65,45	129,885	0,041	0,029	3,737	0,000	0,426	9,590	12,545	28,725	183,575	0,002	0,000	0,015	0,002	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
29/136	Свекольник со сметаной, с мясом	200	3,37	3,29	10,72	85,92	91,789	0,046	0,057	5,189	0,030	1,059	35,359	20,961	57,367	313,478	0,006	0,000	0,156	0,006	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
66/377	Голубцы летние	150	16,00	14,00	20,00	270,00	38,100	0,097	0,183	6,560	0,364	2,920	58,406	36,649	204,524	488,281	0,010	0,008	0,062	0,010	0,008	0,008	0,008	0,008	0,008	0,008
30/452	Соус сметанный натуральный	30	0,90	4,96	1,99	56,22	23,472	0,008	0,026	0,048	0,041	0,071	23,808	2,566	17,495	30,800	0,002	0,000	0,005	0,002	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
10/507	Напиток с витаминами "Витолка"	250	0,00	0,00	24,25	97,50	150,000	0,382	0,426	25,000	2,103	0,003	10,676	2,176	0,006	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
ГП	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,003	0,003	0,018	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
	Итого	740	23,76	26,85	85,41	680,09	433,25	0,62	0,74	40,53	2,54	5,93	146,84	84,90	354,12	1087,63	0,02	0,01	0,48	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Полдник2																										
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	5,46	4,4	8,73	96,356	26,4	0,058	0,24	1,04	0,06	0,174	211,2	24,36	156,6	242,36	0,016	0,003	0,036	0,016	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
ГП	Батон, или сухки, или бублики, или баранки	50	4,00	0,50	24,55	119,00	0,000	0,080	0,030	0,000	0,000	1,000	11,500	17,000	44,500	68,000	0,003	0,003	0,008	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
	Итого	250	9,46	4,90	33,28	215,36	26,400	0,138	0,270	1,040	0,060	1,174	222,700	41,360	201,100	310,360	0,019	0,006	0,044	0,019	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Ужин																										
42/343	Рыба по-польски	70	12,33	5,92	5,15	123,17	36,204	0,070	0,141	0,186	0,559	0,930	45,203	33,165	172,799	253,103	0,083	0,014	0,378	0,083	0,014	0,014	0,014	0,014	0,014	0,014
61/431	Картофель тушеный	130	2,26	3,24	16,67	104,88	300,73	0,098	0,069	8,65	0	0,983	17,36	28,85	66,097	511,644	0,005	0	0,04	0,005	0	0,04	0,005	0,005	0,005	0,005
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
25/501,502,503	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	5,49	23,21	0,500	0,001	0,001	0,100	0,000	0,838	13,559	6,123	8,245	24,949	0,000	0,000	0,274	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008	0,002	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Итого	525	17,09	9,81	49,41	357,01	342,43	0,23	0,23	18,94	0,56	5,23	97,12	80,64	274,39	1090,95	0,09	0,02	0,70	0,09	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,500	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	
	Итого за день		66,78	56,20	226,85	1685,69	890,50	1,19	1,77	62,58	3,36	13,73	926,12	287,34	1223,72	3063,52	0,37	0,05	1,95	0,37	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	0,100	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020
	Процент удовлетворения суточной потребности		123,67	93,67	86,92	93,65	178,100	132,333	177,000	125,154	33,640	137,320	102,902	143,669	152,965	510,587	365,000	235,000	97,250	365,000	235,000	97,250	97,250	97,250	97,250	97,250

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание																						
№ ТК (ТТК)/№ рсц.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества										
			Б	Ж	У	Г		А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F		
Третья неделя, день 1																						
Завтрак																						
15/182	Каша жидкая молочная	200	6,95	4,99	21,54	167,89	28,892	0,115	0,225	0,800	0,085	1,492	168,568	59,160	181,095	259,955	0,012	0,005	0,058			
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,011	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126			
3/86,97	Бутерброд с маслом и сыром	53	5,04	3,93	17,48	125,78	23,800	0,044	0,046	0,065	0,061	0,434	29,780	7,890	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009			
	Итого	453	13,75	10,29	48,66	351,57	60,612	0,185	0,345	1,177	0,157	2,087	268,617	80,378	294,348	430,082	0,019	0,013	0,193			
2 завтрак																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026			
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026			
Обед																						
72/121	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	0,95	4,45	3,85	59,50	76,500	0,012	0,025	3,500	0,000	1,550	20,500	7,500	18,500	157,500	0,000	0,000	0,000			
5/144	Шницель из свинины со сметаной, с мясом	200	3,43	3,80	8,67	82,57	112,593	0,053	0,056	10,264	0,004	0,719	35,643	18,818	52,712	322,793	0,004	0,001	0,152			
6/375	Плов с мясом	180	17,32	14,04	32,72	326,28	180,9	0,065	0,114	0,864	0,04	1,4	30,722	28,649	173,862	199,42	0,005	0,006	0,1			
22/479	Кисель из ягод свежемороженых	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157			
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
	Итого	675	24,58	22,79	81,27	630,20	371,43	0,18	0,21	17,33	0,04	4,71	110,34	65,58	288,98	751,42	0,01	0,01	0,42			
Полдник																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	6,4	7,11	8,89	131,11	48,89	0,067	0,378	1,56	0,111	0,222	266,667	31,111	211,111	324,44	0,02	0,004	0,044			
	Итого	255	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,020	0,020	0,000	0,000	0,830	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000	0,000			
Ужин																						
18/112,113	Овощи натуральные соевые или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000			
96/341	Суфле рыбное	70	13,13	4,91	1,95	104,58	117,628	0,074	0,132	0,563	0,487	0,921	45,168	40,842	190,933	303,927	0,101	0,014	0,466			
32/434	Картофельное пюре	150	3,00	3,28	19,89	121,04	15,230	0,117	0,100	10,310	0,055	1,023	34,453	28,101	81,954	627,646	0,008	0,001	0,038			
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	2,00	0,20	5,80	36,00	100,000	0,060	0,060	20,000	0,000	1,400	14,000	24,000	64,000	480,000	0,000	0,000	0,000			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004			
	Итого	520	21,66	8,89	51,99	379,37	235,36	0,31	0,31	33,37	0,54	4,64	114,62	108,44	388,14	1541,07	0,11	0,02	0,52			
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000			
	Итого	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500			
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день																					
	Итого за день		71,31	54,60	238,89	1756,32	746,54	0,81	1,48	54,35	0,91	12,77	964,57	317,27	1323,13	3314,27	0,38	0,05	1,70			
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000		
	Процент удовлетворения суточной потребности		132,06	91,00	91,53	97,57	149,309	90,333	148,300	108,696	9,060	127,690	107,174	158,634	165,391	552,378	375,000	235,000	85,050			

№ ТК (ТТК)/№ реп.	Прим пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен.	Витамины			Минеральные вещества												
			Б	Ж			г	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F		
				г	г																мкг	мг
Третья неделя, день 2																						
Завтрак																						
37/121	Суп молочный с крупой	200	6,51	5,60	17,24	145,40	29,320	0,093	0,239	0,936	0,080	0,944	193,773	45,299	176,031	261,676	0,015	0,004	0,052			
16/510,51	Какао с молоком	200	1,98	1,52	8,55	55,78	7,947	0,018	0,074	0,312	0,018	0,357	72,293	14,298	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160			
94/306	Яйцо отварное	40	4,79	4,05	0,27	56,70	62,400	0,022	0,144	0,000	0,880	0,870	19,360	4,350	66,990	46,480	0,007	0,011	0,019			
27/09, 101	Бутерброд с маслом	31	1,95	4,49	12,38	97,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	0,287	6,440	3,500	18,050	24,810	0,001	0,002	0,004			
	Итого	471	15,23	15,66	38,44	355,45	126,67	0,16	0,46	1,25	1,06	2,46	291,87	67,45	316,60	421,61	0,03	0,02	0,24			
2 завтрак																						
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,000	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000			
	Итого	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,000	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000			
Обед																						
43/ТТК	Салат "Морской" (с кальмарами и яблоками)	60	10,61	4,91	2,91	98,54	15,080	0,087	0,074	2,043	0,165	1,046	26,910	47,132	139,673	182,622	0,149	0,024	0,005			
39/101	Суп "Харчо" со сметаной, с мясом	200	3,66	3,37	13,23	98,01	95,967	0,066	0,059	5,856	0,030	0,760	23,768	19,828	61,326	324,424	0,004	0,001	0,147			
103/284	Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью)	153	10,69	5,78	23,48	188,68	2498,820	0,221	0,877	16,993	0,675	3,943	25,396	41,450	208,000	765,938	0,009	0,016	0,138			
7/527	Компот из сухофруктов	200	0,372	0,016	15,113	62,085	15,984	0,001	0,013	0,198	0	0,73	27,166	12,128	14,726	1110,705	0	0	0,181			
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
	Итого	658	28,08	14,49	75,77	546,82	2625,85	0,42	1,03	25,09	0,87	7,42	111,74	128,34	459,73	2438,04	0,17	0,04	0,48			
Полдник																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	6,4	7,11	8,89	131,11	48,89	0,067	0,378	1,56	0,111	0,222	266,667	31,111	211,111	324,44	0,02	0,004	0,044			
86/ТТК	Булочка "Тарочка" с курагой	60	6,84	4,52	34,22	200,87	41,328	0,069	0,073	0,165	0,199	0,768	35,453	13,409	65,694	144,709	0,003	0,005	0,009			
	Итого	260	13,24	11,63	43,11	331,98	90,218	0,136	0,451	1,725	0,310	0,990	302,120	44,520	276,805	469,149	0,023	0,009	0,053			
Ужин																						
18/112,113	Овощи натуральные соевые или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000			
1/371	Капуста, тушенная с мясом	150	10,16	8,84	7,87	151,87	71,340	0,058	0,103	25,170	0,000	1,860	62,490	30,640	114,890	487,540	0,007	0,004	0,040			
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149	0,000	0,000	0,212			
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	1,50	0,50	21,00	96,00	20,000	0,040	0,050	10,000	0,000	6,000	8,000	42,000	28,000	348,000	0,000	0,001	0,002			
	Итого	550	15,48	9,97	62,70	407,04	93,94	0,17	0,20	154,67	0,00	9,41	106,97	91,68	195,59	965,19	0,01	0,01	0,27			
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000			
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500			
	Итого за день		72,04	51,74	263,03	1813,29	3036,67	0,93	2,22	194,73	2,24	20,83	862,22	364,04	1282,47	4600,44	0,43	0,08	1,54			
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000			
	Процент удовлетворения суточной потребности		133,40	86,24	100,78	100,74	607,335	102,778	222,200	389,466	22,360	208,290	95,802	182,021	160,309	766,740	426,000	395,000	76,900			

№ ТК (ТТК)/№ реп.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цел.	Витамины					Минеральные вещества										
			Б	Ж			У	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F		
				г	г	г															мкг	мг
Третья неделя, день 3																						
Завтрак																						
50/ТТК	Каша молочная с фруктами (или тыквой)	200	5,74	5,52	25,09	173,02	28,615	0,058	0,195	0,800	0,086	0,348	166,131	29,145	151,382	206,323	0,012	0,006	0,065	0,065		
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,28	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126	0,126		
3/96,97	Бутерброд с маслом и сыром	53	5,04	3,93	17,48	125,78	23,800	0,044	0,046	0,065	0,066	0,434	29,780	7,830	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009	0,009		
	Итого	453	12,54	10,82	52,21	356,70	60,335	0,128	0,315	1,177	0,170	0,943	266,180	50,163	264,635	376,450	0,019	0,014	0,200	0,200		
2 завтрак																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026	0,026		
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026	0,026		
Обед																						
18/112,113	Овощи натуральные соевые или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000	0,000		
101/154,175	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	7,32	5,98	11,00	127,06	88,560	0,079	0,090	5,822	0,064	1,416	17,877	23,969	96,656	432,144	0,006	0,001	0,148	0,148		
105/414	Суфле из кур с рисом	74	13,01	6,02	3,95	124,61	40,225	0,032	0,128	0,000	0,422	0,663	11,298	15,558	112,569	125,341	0,001	0,014	0,007	0,007		
49/297	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,98	3,07	29,29	164,92	968,318	0,087	0,065	3,355	0,053	1,143	38,929	35,958	74,489	212,040	0,004	0,000	0,236	0,236		
22/479	Кисель из ягод свежемороженных	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157	0,157		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003	0,003		
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	0,009		
	Итого	719	28,59	15,62	81,12	584,94	1101,04	0,26	0,31	14,38	0,54	4,56	103,08	93,09	339,62	911,73	0,01	0,02	0,56	0,56		
Полдник2																						
20/491	Компот из ягод замороженных	200	0,094	0,035	6,122	25,183	0	0,003	0,003	1,2	0	0,122	11,03	4,324	1,919	19,903	0	0	0,175	0,175		
98/560,626,627	Ватрушка с творогом из дрожжевого теста	60	8,65	3,99	28,13	183,09	21,770	0,060	0,090	0,104	0,161	0,595	51,806	11,351	87,580	79,790	0,004	0,009	0,010	0,010		
	Итого	260	8,74	4,03	34,25	208,27	21,770	0,063	0,093	1,304	0,161	0,717	62,836	15,675	89,499	99,693	0,004	0,009	0,185	0,185		
Ужин																						
67/158	Кукуруза с яйцом и луком	60	2,67	5,62	4,38	78,79	23,400	0,014	0,071	0,807	0,330	0,458	22,784	6,381	40,181	64,839	0,003	0,005	0,014	0,014		
84/201,363	Рагу из овощей с мясом	200	9,79	10,95	12,73	176,56	417,950	0,091	0,117	16,427	0,000	1,983	51,071	39,997	132,475	561,357	0,008	0,001	0,143	0,143		
44/501,504,505	Чай с лимоном	200	0,25	0,06	5,65	24,11	0,572	0,002	0,011	1,060	0,000	0,869	15,244	6,662	9,393	33,067	0,000	0,000	0,266	0,266		
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004	0,004		
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	0,009		
14/118	Плоды свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	1,50	0,50	21,00	96,00	20,000	0,040	0,050	10,000	0,000	6,000	8,000	42,000	28,000	348,000	0,000	0,001	0,002	0,002		
	Итого	610	17,34	17,58	67,26	486,71	461,92	0,20	0,26	28,29	0,33	10,31	106,60	103,54	249,30	1066,26	0,01	0,01	0,44	0,44		
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	0,000		
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500		
	Итого за день		70,59	51,75	240,40	1705,99	1673,67	0,70	1,19	46,06	1,24	16,81	734,21	288,83	1063,81	2644,39	0,26	0,05	1,91	1,91		
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	2,000		
	Процент удовлетворения суточной потребности		130,73	86,24	92,11	94,78	334,734	77,333	119,300	92,124	12,390	168,090	81,579	144,416	132,976	440,732	263,000	265,000	95,450	95,450		

№ ТК (ГТК)/№ рец.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества										
			Б		Ж			А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F		
			г	г	г	г	мкг														мг	мг
Третья неделя, день 4																						
11/307	Омлет натуральный й	150	11,52	11,52	3,64	3,64	64,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,06	113,274	17,226	189,573	178,433	0,02	0,03	0,051		
12/181	Зеленый горошек или кукуруза консервированные оттаявшие	50	1,46	0,09	2,96	2,96	18,45	15	0,04	0,02	2	0	0,05	8,8	9,135	26,97	41,085	0	0,001	0,003		
16/510,511	Какао с молоком	200	1,98	1,52	8,55	8,55	55,78	7,947	0,018	0,074	0,312	0,018	0,57	72,293	14,298	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160		
ГП	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	19,68	94,00	0,000	0,045	0,001	0,000	0,000	0,40	8,000	5,600	26,000	37,200	0,001	0,001	0,007		
	Итого	440	18,00	13,45	34,83	33,257	165,09	0,17	0,47	2,68	1,84	2,91	202,37	46,26	298,08	348,36	0,03	0,03	0,22			
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026		
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026		
Обед																						
87/59,22	Салат из свеклы (или моркови) с изюмом (или черносливом)	60	0,89	4,58	8,58	78,98		0,890	0,015	0,021	4,040	0,000	0,825	21,890	32,090	27,590	173,580	0,030	0,000	0,024		
78/47	Суп с лапшой, с мясом (птицы)	200	6,30	5,08	10,99	114,83	104,867	0,041	0,043	0,043	0,627	0,026	0,604	17,189	11,271	54,960	88,964	0,001	0,000	0,190		
81/351	Котлеты, биточки, шницели рыбные	70	9,79	5,82	9,51	129,59	16,780	0,089	0,098	0,098	0,376	0,275	0,870	41,601	28,375	135,406	209,451	0,064	0,011	0,296		
32/434	Картофельное пюре	150	3,00	3,28	19,89	121,04	15,230	0,117	0,100	0,100	10,310	0,055	1,023	34,453	28,101	81,954	627,646	0,008	0,001	0,038		
74/699	Лимонный напиток	200	0,14	0,01	15,88	64,17	0,192	0,005	0,003	0,003	2,560	0,000	0,130	15,513	3,593	3,068	22,070	0,000	0,001	0,196		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003		
ГП	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,015	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,003	0,003	0,018		
	Итого	750	24,09	19,43	97,09	660,61	137,96	0,33	0,28	0,28	17,91	0,36	5,12	143,65	116,23	361,98	1211,81	0,11	0,02	0,77		
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	2,00	0,20	5,80	36,00	100,000	0,060	0,060	0,060	20,000	0,000	1,400	14,000	24,000	64,000	480,000	0,000	0,000	0,000		
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, шоколад, пастила, зефир)	55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,020	0,020	0,020	0,000	0,000	0,830	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000	0,000		
	Итого	255	3,54	2,02	48,32	230,70	101,650	0,080	0,080	0,080	20,000	0,000	2,230	22,800	29,500	83,800	557,000	0,000	0,000	0,000		
Ужин																						
63/325	Пушинг творожный	180	30,38	10,88	38,57	373,82	51,327	0,078	0,352	0,352	0,272	0,377	1,377	217,317	76,636	313,619	265,499	0,014	0,041	0,080		
2/490	Молоко стуженное	15	1,08	1,28	8,33	49,20	7,050	0,009	0,057	0,057	0,150	0,008	0,030	46,050	5,100	32,850	54,750	0,001	0,000	0,005		
14/118	Плоды свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008		
13/501,506,507	Чай с молоком	200	0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892	8,950	27,820	55,244	0,002	0,000	0,257		
	Итого	495	32,74	13,16	63,28	505,27	67,18	0,13	0,47	0,47	10,65	0,39	4,47	318,26	99,69	385,29	653,49	0,02	0,04	0,35		
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000		
	Вода питьевая кипяченая или бутылированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500		
	Итого за день		81,75	51,76	249,08	1798,52	500,47	0,76	1,52	1,52	52,15	2,63	15,00	882,59	317,94	1249,89	2960,92	0,36	0,09	1,86		
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000		
	Процент удовлетворения суточной потребности		151,38	86,27	95,43	99,92	100,095	84,222	152,100	104,302	26,260	150,010	98,066	158,968	156,237	493,486	364,000	0,020	0,020	93,100		

№ ТК (ТТК)/№ рсч.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества											
			Б	Ж			У	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F		
				г	г	г															мкг	мг
Третья неделя, день 5																						
56/266	Каша "Рябчик"	200	6,45	5,52	23,37	169,05	27,327	0,097	0,201	0,78	0,080	0,863	164,733	41,621	165,859	228,849		0,012	0,004	0,057		
36/513,514	К. фекалий напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717		0,005	0,002	0,126		
27/99,100	Б. терброд с маслом	51	3,47	4,55	22,22	144,57	27,000	0,050	0,008	0,000	0,078	0,507	10,440	6,300	31,050	43,410		0,001	0,003	0,007		
	Итого	451	11,68	11,54	55,23	371,52	62,247	0,173	0,283	1,091	0,176	1,531	245,442	61,249	255,492	393,976		0,018	0,009	0,190		
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8		0,012	0,002	0,026		
	Итого	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8		0,012	0,002	0,026		
Обед																						
46/27	Салат из моркови с зеленым горшком (или кукурузой)	60	1,05	4,02	3,51	54,48	440,100	0,032	0,029	1,563	0,000	0,348	12,285	15,788	28,704	77,265		0,002	0,000	0,018		
99/139	Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом	200	3,49	3,54	11,89	93,28	93,990	0,063	0,057	4,942	0,030	0,742	23,867	18,489	63,606	317,714		0,003	0,001	0,146		
57/111	Суфле из печени	70	10,11	4,52	10,86	124,50	2353,094	0,123	0,854	6,209	0,690	3,070	18,407	10,865	154,204	138,375		0,004	0,018	0,099		
21/421	Рис отварной с овощами	150	3,65	4,73	33,45	190,89	320,319	0,045	0,040	1,664	0,089	0,713	25,659	33,148	80,182	125,123		0,002	0,007	0,272		
10/507	Напиток с витаминами "Виташка"	250	0,00	0,00	24,25	97,50	150,000	0,382	0,426	25,000	2,103	0,003	10,676	2,176	0,006	0,000		0,000	0,000	0,221		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600		0,001	0,001	0,003		
ГП	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500		0,003	0,003	0,018		
	Итого	800	22,27	17,47	116,20	712,65	3357,50	0,71	1,42	39,38	2,91	6,55	103,89	93,27	385,70	748,58		0,02	0,03	0,78		
Полдник2																						
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149		0,000	0,000	0,212		
92/561,632	Пирожок лечебный из дрожжевого теста с фаршем рыбным и рисом	60	6,67	7,27	29,82	177,80	20,292	0,050	0,077	0,393	0,585	0,566	18,252	9,789	75,418	95,039		0,009	0,003	0,069		
	Итого	260	6,96	7,40	39,30	219,22	20,389	0,059	0,100	117,393	0,585	0,818	33,736	13,326	76,864	95,188		0,009	0,003	0,281		
Ужин																						
66/377	Голубцы домашние	150	16,00	14,00	20,00	270,00	38,100	0,097	0,183	6,560	0,364	2,920	58,406	36,649	204,524	488,281		0,010	0,008	0,062		
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250		0,001	0,001	0,004		
25/501,502,503	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	5,49	23,21	0,500	0,001	0,001	0,100	0,000	0,838	13,559	6,123	8,245	24,949		0,000	0,000	0,274		
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	1,50	0,50	21,00	96,00	20,000	0,040	0,050	10,000	0,000	6,000	8,000	42,000	28,000	348,000		0,001	0,001	0,002		
	Итого	475	19,60	14,75	58,79	447,96	58,600	0,166	0,235	16,660	0,364	10,033	84,965	88,272	257,019	884,480		0,011	0,010	0,342		
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450		0,000	0,000	0,000		
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000		0,000	0,000	0,500		
	Итого за день		63,89	54,86	275,08	1820,71	3527,34	1,16	2,26	175,44	4,08	19,20	663,56	282,37	1095,83	2312,47		0,027	0,05	2,12		
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000		0,100	0,020	2,000		
	Процент удовлетворения суточной потребности		118,31	91,43	105,40	101,15	705,468	129,111	226,100	350,874	40,760	192,030	73,729	141,187	136,978	385,412		265,000	270,000	105,800		

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание																			
№ ТК (ТТК)/№ ред.	Прием пищи/наименование блюда	Всес блюда	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен.	Витамины					Минеральные вещества						
			Б	Г	Ж	У		А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se
Четвертая неделя, день 1																			
Завтрак																			
15/182	Каша жидкая молочная	200	6,95	4,99	21,54	167,89	28,892	0,115	0,225	0,800	0,086	1,492	168,568	5,160	181,095	259,955	0,012	0,005	0,058
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	1,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126
3/96,97	Бутерброд с маслом и сыром	53	5,04	3,93	17,48	125,78	23,800	0,044	0,046	0,065	0,066	0,434	29,780	890	54,670	48,410	0,002	0,006	0,009
	Итого	453	13,75	10,29	48,66	351,57	60,612	0,185	0,345	1,177	0,170	2,087	268,617	813,78	294,348	430,082	0,019	0,013	0,193
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026
Обед																			
72/121	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	0,95	4,45	3,85	59,50	76,500	0,012	0,025	3,500	0,000	1,550	20,500	7,500	18,500	157,500	0,000	0,000	0,000
29/136	Свекольник со сметаной, с мясом	200	3,37	3,29	10,72	85,92	91,789	0,046	0,057	5,189	0,030	1,059	35,359	20,961	57,367	313,478	0,006	0,000	0,156
48/373	Гуляш	80	10,29	8,00	1,29	118,32	26,000	0,033	0,095	0,421	0,000	0,920	18,629	3,200	109,240	137,080	0,005	0,000	0,001
21/421	Рис отварной с овощами	150	3,65	4,73	33,45	190,89	320,319	0,045	0,040	1,664	0,089	0,713	25,659	33,148	80,182	125,123	0,002	0,007	0,272
22/479	Кисель из ягод свежемороженых	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009
	Итого	725	21,14	20,97	85,34	616,48	516,05	0,18	0,23	13,47	0,12	5,28	123,62	75,42	309,20	804,89	0,02	0,01	0,60
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	6,4	7,11	8,89	131,11	48,89	0,067	0,378	1,56	0,111	0,222	266,667	31,111	211,111	324,44	0,02	0,004	0,044
ГП	Батон, или сухки, или булочки, или баранки	50	4,00	0,50	24,55	119,00	0,000	0,080	0,030	0,000	0,000	1,000	11,500	17,000	44,500	68,000	0,003	0,003	0,008
	Итого	250	10,40	7,61	33,44	250,11	48,890	0,147	0,408	1,560	0,111	1,222	278,167	48,111	255,611	392,440	0,023	0,007	0,052
69/359	Сельдь с луком репчатым	70	9,67	8,88	0,87	122,43	11,200	0,017	0,074	1,050	16,800	0,700	48,055	23,870	157,371	138,775	0,000	0,000	0,004
41/431	Картофель отварной	130	2,41	3,85	18,71	119,08	16,889	0,109	0,075	10,053	0,070	0,993	12,203	25,146	64,826	593,611	0,005	0,000	0,034
44/501,504,505	Чай с лимоном	200	0,25	0,06	5,65	24,11	0,572	0,002	0,011	1,060	0,000	0,869	15,244	6,662	9,393	33,067	0,000	0,000	0,266
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004
	Итого	450	15,46	13,24	48,73	376,87	28,66	0,18	0,17	12,16	16,87	3,56	85,00	64,18	270,84	824,45	0,01	0,00	0,32
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500
	Итого за день		64,13	55,81	221,73	1664,40	682,81	0,75	1,37	29,28	17,31	12,43	950,93	294,35	1250,75	2642,11	0,28	0,04	1,69
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000
	Процент удовлетворения суточной потребности		118,76	93,02	84,95	92,47	136,562	82,889	137,300	58,568	173,090	124,300	105,659	147,173	156,343	440,352	278,000	175,000	84,300

№ ТК (ТТК)/№ рсч.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен. ккал	Витамины					Минеральные вещества										
			Б				А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F			
			г	ж	у															мкг	мг	мг
Четвертая неделя, день 2																						
Завтрак																						
37/121	Суп молочный с крупой	200	6,51	5,60	17,24	145,40	29,320	0,093	0,239	0,936	0,080	0,914	193,773	45,299	176,031	260,676	0,015	0,001	0,052			
16/510,511	Какао с молоком	200	1,98	1,52	8,55	5,78	7,947	0,018	0,074	0,312	0,018	0,317	72,293	14,298	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160			
94/306	Яйцо отварное	40	4,79	4,05	0,27	6,70	62,400	0,022	0,144	0,000	0,880	0,810	19,360	4,350	66,990	46,480	0,007	0,01	0,019			
27/99,100	Бутерброд с маслом	31	1,95	4,49	12,38	7,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	0,317	6,440	3,500	18,050	24,810	0,001	0,001	0,004			
	Итого	471	15,23	15,66	38,44	35,45	126,67	0,16	0,46	1,25	1,06	2,05	291,87	67,45	316,60	423,61	0,03	0,01	0,24			
2 завтрак																						
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,000	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000			
	Итого	200	0,00	0,00	43,00	172,00	100,000	0,040	0,080	12,000	0,000	0,400	10,000	24,000	30,000	304,000	0,000	0,000	0,000			
Обед																						
79/ГТК	Салат "Овощная мозаика"	60	0,89	4,61	4,68	63,94	165,830	0,033	0,024	3,203	0,000	0,378	10,553	11,561	26,204	134,931	0,002	0,000	0,014			
47/133	Борщ с капустой свежей со сметаной, с мясом	200	3,31	3,28	8,78	77,81	116,833	0,044	0,054	6,856	0,030	0,890	35,101	19,466	53,353	298,440	0,006	0,001	0,144			
64/403,451	Печень говяжья по-строгановски	70	11,96	8,92	4,16	144,94	3464,729	0,153	1,218	9,146	0,834	4,151	16,715	12,139	195,962	173,438	0,004	0,024	0,151			
32/434	Картофельное пюре	150	3,00	3,28	19,89	121,04	15,230	0,117	0,100	10,310	0,055	1,023	34,453	28,101	81,954	627,646	0,008	0,001	0,038			
7/527	Компот из сухофруктов	200	0,372	0,016	15,113	62,085	15,984	0,001	0,013	0,198	0	0,73	27,166	12,128	14,726	1110,705	0	0	0,181			
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
	Итого	725	22,28	20,52	73,66	569,32	3778,61	0,39	1,42	29,71	0,92	8,12	132,49	91,20	408,20	2399,51	0,02	0,03	0,54			
Полдник																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	6,4	7,11	8,89	131,11	48,89	0,067	0,378	1,56	0,111	0,222	266,667	31,111	211,111	324,44	0,02	0,004	0,044			
75/574	Крепдель сахарный	60	4,51	6,45	30,83	199,35	31,752	0,053	0,055	0,063	0,219	0,535	22,602	7,140	48,525	61,483	0,003	0,003	0,005			
	Итого	260	10,91	13,56	39,72	330,46	80,642	0,120	0,433	1,623	0,330	0,757	289,269	38,251	259,636	385,923	0,023	0,007	0,049			
Ужин																						
Овощи натуральные соленные или свежие																						
18/112,113	Капуста, тушенная с мясом	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000			
1/371		150	10,16	8,84	7,87	151,87	71,340	0,058	0,103	25,170	0,000	1,860	62,490	30,640	114,890	487,540	0,007	0,004	0,040			
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149	0,000	0,000	0,212			
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	20,000	0,040	0,050	10,000	0,000	6,000	8,000	42,000	28,000	348,000	0,000	0,001	0,002			
	Итого	550	15,48	9,97	62,70	407,04	93,94	0,17	0,20	154,67	0,00	9,41	106,97	91,68	195,59	965,19	0,01	0,01	0,27			
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000			
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500			
	Итого за день		63,91	59,70	257,53	1834,27	4179,85	0,88	2,59	199,25	2,31	21,29	870,12	320,63	1213,77	4478,68	0,28	0,06	1,59			
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000			
	Процент удовлетворения суточной потребности		118,34	99,51	98,67	101,90	835,970	98,000	259,000	398,508	23,050	212,890	96,680	160,315	151,722	746,447	284,000	310,000	79,550			

№ ТК (ТТК)/№ респ.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. цен.	Витамины			Минеральные вещества												
			Б				Ж	У	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F	
			г	г	г																	мкг
Четвертая неделя, день 3																						
Завтрак																						
50/ТТК	Капша молочная с фруктами (или тыквой)	200	5,74	5,52	25,09	173,02	28,615	0,058	0,195	0,800	0,086	0,348	166,131	29,045	151,382	206,313	0,012	0,006	0,065			
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	200	1,76	1,37	9,64	57,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,002	0,126			
ГП	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,000	0,045	0,001	0,000	0,000	0,440	8,000	5,600	26,000	37,210	0,001	0,001	0,007			
	Итого	440	10,54	7,21	54,41	324,92	36,535	0,129	0,270	1,112	0,104	0,949	244,400	47,973	235,965	365,240	0,018	0,009	0,198			
2 завтрак																						
8,9/535,534	Кисло-молочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026			
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026			
Обед																						
43/ТТК	Салат "Морской" (с кальмарами и яблоками)	60	10,61	4,91	2,91	98,54	15,080	0,087	0,074	2,043	0,165	1,046	26,910	47,132	139,673	182,622	0,149	0,024	0,005			
59/149,150	Суп картофельный с бобовыми, с мясом	200	6,01	2,89	13,60	104,49	86,887	0,053	0,062	3,556	0,029	1,452	27,566	24,222	70,173	314,894	0,002	0,000	0,139			
60/176	Гренки из пшеничного хлеба	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,002	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,002	0,002	0,003			
70/325	Азу	70	7,93	7,47	3,06	111,19	5,950	0,036	0,074	1,656	0,000	1,529	12,334	15,194	103,785	199,357	0,004	0,000	0,034			
49/297	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,98	3,07	29,29	164,92	968,318	0,087	0,065	3,355	0,053	1,143	38,929	35,958	74,489	212,040	0,004	0,000	0,236			
22/479	Кисель из ягод свежемороженных	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
	Итого	730	32,79	18,88	87,35	652,74	1077,68	0,32	0,29	13,31	0,25	6,27	130,21	133,82	435,28	985,27	0,16	0,03	0,58			
Полдник2																						
20/491	Компот из ягод замороженных	200	0,094	0,035	6,122	25,183	0	0,003	0,003	1,2	0	0,122	11,03	4,324	1,919	19,903	0	0	0,175			
114/606	Печенье песочное	50	5,08	5,13	32,21	195,34	30,240	0,053	0,050	0,000	0,276	0,634	12,012	6,408	45,819	51,443	0,002	0,004	0,004			
	Итого	250	5,17	5,17	38,33	220,52	30,240	0,056	0,053	1,200	0,276	0,756	23,042	10,732	47,738	71,346	0,002	0,004	0,179			
Ужин																						
18/112,113	Овощи натуральные соленные или свежие	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000			
82/355	Трафлет рыбные	70	8,68	4,49	5,57	97,39	11,890	0,056	0,090	0,564	0,176	0,535	50,431	27,370	131,337	214,379	0,063	0,008	0,290			
32/434	Картофельное пюре	150	3,00	3,28	19,89	121,04	15,230	0,117	0,100	10,310	0,055	1,023	34,453	28,101	81,954	627,646	0,008	0,001	0,038			
ГП	Сок фруктовый (овощной)	200	2,00	0,20	5,80	36,00	100,000	0,060	0,060	20,000	0,000	1,400	14,000	24,000	64,000	480,000	0,000	0,000	0,000			
ГП	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,001	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,001	0,001	0,004			
ГП	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009			
14/118	Плоды свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)1	100	1,50	0,50	21,00	96,00	20,000	0,040	0,050	10,000	0,000	6,000	8,000	42,000	28,000	348,000	0,000	0,001	0,002			
	Итого	620	18,71	8,97	76,61	468,18	149,62	0,33	0,32	43,37	0,23	10,26	127,88	136,97	356,54	1799,53	0,07	0,01	0,34			
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000			
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500			
	Итого за день		70,59	43,93	262,26	1735,73	1322,67	0,89	1,15	59,91	0,90	18,51	721,06	355,75	1196,27	3411,63	0,47	0,06	1,83			
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000			
	Процент удовлетворения суточной потребности		130,73	73,21	100,48	96,43	264,534	98,556	115,200	119,812	8,970	185,050	80,118	177,876	149,534	568,605	469,000	280,000	91,450			

№ ТК (ТТК)/№ рец.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)			Энерг. ккал	Витамины											Минеральные вещества										
			Б				У	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F								
			г	ж	г																							
																					г	ж	г					
Четвертая неделя, день 4																												
11/307	Омлет натуральный	150	11,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	178,433	0,02	0,023	0,051									
12/181	Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные	50	1,46	0,09	2,96	18,45	15	0,04	0,02	2	0	0,305	8,8	9,35	26,97	41,085	0	0,001	0,003									
16/510,511	Какао с молоком	200	1,98	1,52	8,55	55,78	7,947	0,018	0,074	0,312	0,018	0,357	72,293	14,298	55,532	91,644	0,005	0,001	0,160									
ГП	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,000	0,045	0,001	0,000	0,000	0,440	8,000	5,100	26,000	37,200	0,001	0,001	0,007									
	Итого	440	18,00	13,45	34,83	332,57	165,09	0,17	0,47	2,68	1,84	2,91	202,37	46,26	298,08	348,36	0,03	0,03	0,22									
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,002	0,026									
	Итого	130	3,38	3,70	5,56	69,37	28,600	0,052	0,221	0,910	0,039	0,130	156,000	18,200	117,000	189,800	0,012	0,002	0,026									
Обед																												
28 (11)	Салат из морской капусты с яйцом	60	1,43	9,47	3,60	105,41	12,260	0,012	0,033	0,750	0,165	6,945	22,755	73,260	37,995	429,240	0,128	0,002	0,006									
83/159	Суп-уха с рыбой	180	8,35	2,02	10,96	97,22	89,250	0,097	0,081	4,400	0,088	0,852	31,003	39,825	142,105	431,899	0,069	0,008	0,439									
103/284	Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью)	153	10,69	5,78	23,48	188,68	2498,820	0,221	0,877	16,993	0,675	3,943	25,396	41,450	208,000	765,938	0,009	0,016	0,138									
55/527	Компот из плодов консервированных	180	0,12	0,12	18,27	73,82	0,000	0,012	0,000	3,270	0,000	0,489	9,000	2,977	2,420	58,130	0,000	0,000	0,040									
ГП	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,003	0,003	0,018									
	Итого	623	23,04	17,89	78,71	570,13	2600,33	0,39	1,01	25,41	0,93	13,68	97,15	167,51	436,52	1756,71	0,21	0,03	0,64									
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	6,4	7,11	8,89	131,11	48,89	0,067	0,378	1,56	0,111	0,222	266,667	31,111	211,111	324,44	0,02	0,004	0,044									
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, шоколад, пастила, зефир)	55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,020	0,020	0,000	0,000	0,830	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000	0,000									
	Итого	255	7,94	8,93	51,41	325,81	50,540	0,087	0,398	1,560	0,111	1,052	275,467	36,611	230,911	401,440	0,020	0,004	0,044									
Ужин																												
93/319	Запеканка из творога	180	36,64	13,79	25,03	371,06	71,482	0,079	0,445	0,598	0,304	0,931	302,314	42,294	382,918	240,346	0,019	0,047	0,061									
2/490	Молоко стуженное	15	1,08	1,28	8,33	49,20	7,050	0,009	0,057	0,150	0,008	0,030	46,050	5,100	32,850	54,750	0,001	0,000	0,005									
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008									
13/501,506,507	Чай с молоком	200	0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892	8,950	27,820	55,244	0,002	0,000	0,257									
	Итого	495	39,00	16,07	49,74	502,51	87,33	0,13	0,56	10,98	0,32	4,02	403,26	65,34	454,59	628,34	0,02	0,05	0,33									
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000									
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500									
	Итого за день		91,36	60,04	220,25	1800,39	2931,89	0,82	2,66	41,54	3,24	21,93	1173,76	341,99	1540,84	3325,10	0,49	0,11	1,76									
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000									
	Процент удовлетворения суточной потребности		169,19	100,07	84,39	100,02	586,378	91,000	265,700	83,074	32,360	219,340	130,418	170,993	192,606	554,183	491,000	540,000	88,150									

№ ТК (ТТК)/№ рсп.	Прием пищи/наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества										
			Б		Ж			А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F		
			г	г	г	г															мкг	мг
Четвертая неделя, день 5																						
Завтрак																						
51/302	Макаронные изделия, запеченные с сыром	200	10,71	9,64	30	19,6	47,353	0,092	0,067	0,043	0,248	1,172	132,596	14,536	122,496	85,144	0,001	0,001	0,001	0,013		
36/513,514	Кофейный напиток - молоком	200	1,76	1,37	9,64	7,90	7,920	0,026	0,074	0,312	0,018	0,161	70,269	13,328	58,583	121,717	0,005	0,005	0,002	0,126		
27/99,100	Бутерброд с маслом	31	1,95	4,49	12,38	7,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	0,287	6,440	3,500	18,050	24,810	0,001	0,001	0,002	0,004		
	Итого	431	14,42	15,50	52,02	45,07	82,273	0,146	0,148	0,355	0,344	1,580	209,305	31,364	199,129	231,671	0,007	0,007	0,003	0,143		
2 завтрак																						
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,012	0,002	0,026		
	Итого	130	3,38	3,7	5,56	69,37	28,6	0,052	0,221	0,91	0,039	0,13	156	18,2	117	189,8	0,012	0,012	0,002	0,026		
Обед																						
54/ТТК	Салат "Сытный"	60	2,12	4,44	2,19	57,18	21,915	0,021	0,066	2,796	0,297	0,518	17,120	7,485	38,445	93,900	0,003	0,003	0,003	0,011		
99/139	Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом	200	3,49	3,54	11,89	93,28	93,990	0,063	0,057	4,942	0,030	0,742	23,867	18,489	63,606	317,714	0,003	0,001	0,001	0,146		
65/417	Котлеты, биточки, шницели куриные	70	7,00	8,00	6,62	126,48	27,380	0,049	0,089	0,508	0,067	0,728	29,281	12,322	94,548	134,085	0,004	0,001	0,001	0,064		
21/421 (17/423)	Рис отварной с овощами/шпоре из гороха с маслом	150	3,65	4,73	33,45	190,89	320,319	0,045	0,040	1,664	0,089	0,713	25,659	33,148	80,182	125,123	0,002	0,007	0,007	0,272		
10/507	Напиток с витаминами "Виташока"	250	0,00	0,00	24,25	97,50	150,000	0,382	0,426	25,000	2,103	0,003	10,676	2,176	0,006	0,000	0,000	0,000	0,000	0,221		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,001	0,003		
ГП	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,003	0,003	0,003	0,018		
	Итого	800	20,23	21,37	110,64	717,33	613,60	0,63	0,69	34,91	2,59	4,37	119,60	86,42	335,79	760,92	0,02	0,02	0,02	0,74		
Полдник2																						
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149	0,000	0,000	0,000	0,212		
102/622,623,56	Пирожок печеный из слоистого теста с яблоками (или ягодой)	60	3,87	4,29	26,09	158,51	22,690	0,048	0,054	0,873	0,164	0,826	25,446	7,943	45,097	101,624	0,002	0,003	0,003	0,006		
	Итого	260	4,16	4,42	35,57	199,93	22,787	0,057	0,077	117,873	0,164	1,078	40,930	11,480	46,543	101,773	0,002	0,003	0,003	0,218		
Ужин																						
66/377	Голубцы ленивые	150	18,00	16,10	20,00	296,90	38,100	0,097	0,183	6,560	0,364	2,920	58,406	36,649	204,524	488,281	0,010	0,008	0,008	0,062		
30/452	Соус сметанный натуральный	30	0,90	4,96	1,99	56,22	23,472	0,008	0,026	0,048	0,041	0,071	23,808	2,566	17,495	30,800	0,002	0,000	0,000	0,005		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,001	0,003		
25/501,502,503	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	5,49	23,21	0,500	0,001	0,001	0,100	0,000	0,838	13,559	6,123	8,245	24,949	0,000	0,000	0,000	0,274		
14/118	Фрукты свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,000	0,008		
	Итого	500	21,02	21,67	47,12	470,33	67,07	0,16	0,23	16,71	0,41	6,25	115,77	57,14	254,26	840,63	0,02	0,01	0,01	0,35		
	Соль пищевая поваренная йодированная на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	0,000		
	Вода питьевая кипяченая или бутилированная на весь день	800	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	21,120	6,960	0,000	0,000	0,000	0,000	0,500	0,500		
	Итого за день		63,21	66,66	250,91	1862,03	814,34	1,04	1,37	170,76	3,54	13,56	681,13	212,66	956,47	2125,25	0,25	0,04	0,04	1,97		
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	0,020	2,000		
	Процент удовлетворения суточной потребности		117,06	111,10	96,13	103,45	162,867	115,556	137,100	341,512	35,380	135,560	75,681	106,331	119,559	354,208	252,000	175,000	98,700	98,700		

дни	завтрак						% эи/и
1							19,53
2							19,75
3							18,05
4							18,48
5							22,50
Итого							98,31
Ср.зн.							19,66
Норма							20,00
2 завтрак							
1							3,85
2							9,56
3							3,85
4							3,85
5							3,85
Итого							24,97
Ср.зн.							4,99
Норма							5,00
обед							
1							34,25
2							31,63
3							36,26
4							31,67
5							39,85
Итого							173,67
Ср.зн.							34,73
Норма							35,00
полдник							
1							13,90
2							18,36
3							12,25
4							18,10
5							11,11
Итого							73,71
Ср.зн.							14,74
Норма							15,00
ужин							
1							20,94
2							22,61
3							26,01
4							27,92
5							26,13
Итого							123,61
Ср.зн.							24,72
Норма							25,00

Средние показатели содержания пищевых веществ, энергетической ценности и микронутриентов рациона питания детей 1,5-3 лет

				Витамины				Минеральные вещества								
Б	Ж	У	Эн. цен.	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Итого за 20 дней																
1477,98	1090,36	4964,43	35610,17	40618,13	17,58	38,41	1789,37	59,21	321,13	17369,23	6093,86	24561,16	63130,60	6,79	1,29	36,26
Итого за 1 день																
73,90	54,52	248,22	1780,51	2030,907	0,479	1,920	89,468	2,960	16,057	868,462	304,69	1228,058	3156,530	0,340	0,064	1,813
Суточная потребность																
54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000
Процент удовлетворения																
суточной потребности																
136,85	90,86	95,10	98,92	406,181	97,672	192,025	178,937	29,604	160,567	96,496	152,346	153,507	526,088	339,650	321,250	90,645

Итого за 20 дней
Итого за 1 дней
Суточная потребность
Процент удовлетворения
суточной потребности

Утверждено
Заведующий МБДОУ №61
О.С. Зыкова
09.09.01.2025г.



примерный рафик выдачи рационов

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

Группы	Первый завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
«Любознайки»	8.10	9.45	11.25	16.00
«Фантазеры»	8.14	9.47	11.35	16.06
«Звездочеты»	8.18	9.49	11.45	16.12
«Мечтатели»	8.22	9.50	11.55	16.18
«Затейники»	8.26	9.52	12.05	16.24
«Почемучки»	8.30	9.53	12.15	16.30

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
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. Непотрошенная 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 обрезки, 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 не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша-«самокваш»
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 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.

Приложение 1

Анализ рисков возникновения опасных факторов на
этапах изготовления кулинарной продукции

Наименование операций	Опасный фактор	Номер контрольной точки (КТ)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности	Периодичность ведения мониторинга
1. Организационные мероприятия					
Составление и утверждение ассортиментного перечня блюд и кулинарных изделий	ХФ, БХФ	ККТ № 1	№1,2, 6, 7, 11	Ассортиментный перечень	1 раз и по мере необходимости
Составление циклического меню (основного, дополнительного, индивидуального)	ХФ, БФ, БХФ	ККТ №2	№ 1,2, 6,7, 11	Циклическое меню	1 раз и по мере необходимости
Разработка ТК и (или) ТТК и (или) рецептуры	ХФ БФ	ККТ № 3	№ 1,2, 6, 7, 11	ТК или ТТК или рецептуры	1 раз и по мере необходимости
2. Предварительный (входной) контроль поступающего сырья и готовых продуктов					
Прием продовольственного сырья	ФФ	ККТ № 4	№ 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,9, 10, 11, 12	Журнал входного контроля пищевой продукции («Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»)	Каждая партия пищевой продукции
	ХФ				
	БФ				
Перемещение продовольственного сырья в пищеблоке	ФФ	ККТ № 5	№ 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов»	Ежедневно (1 раз в день)
	ХФ				
	БФ				
Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	ФФ	ККТ № 6	№5, 6, 7, 8, 9, 11		
	ХФ				
	БФ				

Наименование операций	Опасный фактор	Номер контрольной точки (КТ)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности	Периодичность ведения мониторинга
3. Операционный (производственный) контроль по ходу технологического процесса					
Обработка яиц	ХФ	ККТ № 7	№ 1,2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	Лист ХАССП	Каждая партия
	БФ				
Обработка свежих овощей	БФ	ККТ № 8	№ 1,2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	Лист ХАССП	Каждая партия
Обработка свежих фруктов	БФ	ККТ № 9	№ 1,2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	Лист ХАССП	Каждая партия
Подготовка муки	ФФ	ККТ № 10	№ 1,2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	Лист ХАССП	Каждая партия
Кулинарная обработка (приготовление)	ФФ	ККТ № И	№ 1,2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	Каждая партия готовой пищевой продукции
	ХБ				
	БФ				
Хранение прошедших кулинарную обработку салатов, закусок, холодных напитков, выпечных изделий	БФ	ККТ № 12	№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, И	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»	Ежедневно (1 раз в день)
4. Санитарное состояние организации общественного питания					
Обработка (уборка) оборудования, рабочих мест	ХБ	ККТ № 13	№ 8, 9, 10, 11	«Журнал учета работы бактерицидных облучателей», «Журнал санитарного состояния пищеблока», «Журнал учета проведения генеральных уборок»	Ежедневно (1 раз в день) 1 раз в месяц
	БФ				
Обработка (уборка) производственных и вспомогательных, санитарно-	ФФ	ККТ № 14	№ 8, 9, 10, И	«Журнал санитарного состояния пищеблока», «Журнал учета работы бактерицидных облучателей».	Ежедневно (1 раз в день)

Наименование операций	Опасный фактор	Номер контрольной точки (КТ)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности	Периодичность ведения мониторинга
Бытовых помещений и их санитарное состояние	ХБ			«Журнал учета проведения генеральных уборок» Договор на проведение профилактических мероприятий, акты выполненных работ	1 раз в месяц
	БФ				
Сбор и удаление пищевых отходов	БФ	ККТ № 15	№ 8, 9, 10, 11	«Журнал санитарного состояния пищеблока», «Журнал вывоза пищевых отходов», акт списания	Ежедневно (1 раз в день)
5. Соблюдение личной гигиены персоналом, производственной санитарии					
Профессиональная подготовка и личная гигиена персонала	БФ	ККТ № 16	№ 9, 11	личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца	1 раз в год
Осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний, катаральных явлений, признаков инфекционных заболеваний	БФ	ККТ 17	№ 9, 11	«Гигиенический журнал»	Ежедневно (перед началом смены)

Примечание: ¹ количество ККТ при проведении анализа рисков для выявления опасных факторов и оценки рисков может быть изменено в документированных процедурах, основанных на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и точек контроля).

² предельные значения контролируемых параметров для блюд и изделий в ККТ - режимов и процессов (температура, временные периоды и др.) указаны в технологической документации (ТК, ТТК, рецептуры) и журналах для визуального контроля, микробиологических факторов опасности для лабораторного контроля - в ТР ТС 021/2011.

Ассортимент
вырабатываемой (изготавливаемой) кулинарной продукции
и реализуемой пищевой продукции

№ п/п	Наименование кулинарной и пищевой продукции	Количество блюд, изделий
1.	Холодные блюда (салаты, в том числе винегреты, закуски, бутерброды)	
2.	Каши и супы молочные	
3.	Первые блюда (супы горячие)	
4.	Блюда, в том числе вторые (из мяса и мясопродуктов, рыбы, мяса птицы, картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, бобовых)	
5.	Гарниры из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий	
6.	Блюда из яиц	
7.	Блюда из творога	
8.	Сладкие блюда	
9.	Горячие напитки	
10.	Молоко и молочнокислая продукция	
11.	Мучные блюда и кулинарные изделия	
12.	Фрукты (плоды), ягоды свежие и консервированные	
13.	Соковая, молочная продукция, кондитерские изделия (без крема) промышленного изготовления	

Перечень пищевой продукции, используемой для изготовления
кулинарной продукции

Наименование пищевого продукта	НТД
Хлеб, кондитерские изделия	
Мука пшеничная	
Печенье	
Пряники	
Кисель плодово-ягодный концентрат	
Крупы, бобовые, макаронные изделия	
Крупа ячневая	
Крупа рисовая	
Крупа гречневая	
Крупа пшеничная	
Крупа пшеничная	
Крупа манная	
Крупа перловая	
Хлопья овсяные	
Крупа «Геркулес»	
Горох шлифованный	
Макаронные изделия	
Овощи	
Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	
Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке	
Лук репчатый очищенный в вакуумной упаковке	
Чеснок свежий	
Морковь свежая в вакуумной упаковке	
Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	
Огурцы соленые	
Горошек зеленый консервированный	
Томаты консервированные	
Фрукты, ягоды	
Яблоки свежие	
Апельсины свежие	
Мандарины свежие	
Бананы свежие	
Лимон свежий	
Молоко и молочная продукция	
Молоко, массовая доля жира 2,5%	
Масло сливочное, массовая доля жира 72,5%	
Сыр, массовая доля жира	
Сметана, массовая доля жира 15,0%	
Творог, массовая доля жира 9,0%	
Снежок, массовая доля жира 2,5%	

Йогурт, массовая доля жира 2,5%	
Молоко сгущенное консервированное, массовая доля жира 8,5%	
Мясо и мясная продукция	
Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20%	
Субпродукты (печень) говяжьи	
Мясо птицы и птицепродукты	
Цыплята первой категории	
Филе мяса птицы	
Яйцо	
Рыба и рыбная продукция:	
Рыба мороженая не переработанная	
горбуша	
минтай	
Рыба консервированная (сайра)	
Рыба соленая	
Масложировая продукция	
Масло растительное подсолнечное	
Другие пищевые продукты	
Сахар	
Чай	
Кофейный напиток	
Какао	
Соковая продукция	
Сок яблочный	
Сок персиковый	
Сок абрикосовый	
Сок ананасовый	
Сок грушевый	
Повидло	
Сухофрукты:	
смесь из сухофруктов	
чернослив	
курага	
изюм	
шиповник	
Томатная паста	
Дрожжи	
Соль	
Сахар песок	

Перечень должностных лиц и работников пищеблока и их количество

п/п	Наименование должности	Количество работников
Производственный персонал		
1.	Повар	4
Вспомогательный персонал		
2.	Кухонный рабочий	2
3.	Кладовщик	1

Перечень форм учета и отчетности, связанных с
осуществлением производственного контроля*

1. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
2. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
3. «Гигиенический журнал»;
4. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
5. «Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов»;
6. «Журнал учета проведения генеральных уборок»;
7. «Журнал санитарного состояния пищеблока»;
8. «Журнал регистрации ремонтных работ оборудования»;
9. «Журнал вывоза пищевых отходов»;
10. АКТ списания продовольственного сырья и пищевых продуктов.
11. АКТ списания готовых блюд и кулинарных изделий.
12. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.

Примечание: * формы документов представлены в приложении 7.

Список нормативных документов

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» (с изменениями и дополнениями);
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического

сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299 (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н. «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

ФОРМЫ ДОКУМЕНТАЦИИ

«ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование пищевой продукции	Фасовка	Дата выра- ботки	Произ- водитель	Постав- щик	Количество по- ступившей пи- щевой продукции (кг, л, шт.)	Номер доку- мента, подтвер- ждающего без- опасность пище- вой продукции	Результаты органолепти- ческой оценки	Условия хранения, конечный срок реали- зации	Дата, час фактической реализации	Подпись ответствен- ного лица	При мечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Ответственный: _____

Должность

ФИО

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

ФИО

Ответственный: _____ Должность

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

№ п/п	Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфек- ционного заболева- ния у работника и членов его семьи	Подпись сотрудника об отсут- ствии признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверх- ностей тела	Результат осмотра (медицинским работником или ответственным лицом) допущен/отстраи- нен	Подпись меди- цинского работ- ника (ответ- ственного лица)
1.							
2.							
3.							

Ответственный: _____

 Должность

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производствен- ного помещения	Наименова- ние холо- дильного оборудова- ния	Температура в град. С																															
		месяц/дни:																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

должность

ФИО

Ответственный: _____

ЖУРНАЛ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Дата: _____

Наименование помещений	Санитарное состояние помещений	Санитарное состояние санитарно-технических приборов	Наличие средств личной гигиены	Состояние спецодежды персонала	Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования, отсутствие протечек, безопасность (закрытое исполнение частей оборудования, сита и фильтры (правильность установки, целостность, сохранность маркировки)	Санитарное состояние разделочного оборудования, инвентаря, посуды, тары (сохранность маркировки)	Санитарное состояние и соблюдение условий хранения пищевых продуктов в складских помещениях (чистота, целостность упаковки, наличие крышек на коробах и емкостях)	Уборочный инвентарь (наличие, наличие маркировки, использование согласно маркировки)	Наличие моющих и дезинфекционных средств (наличие запаса, условия хранения, использование, правильность разведения рабочих растворов)	Состояние мест проведения ремонтных работ (отсутствие разбросанных инструментов, механизмов, механических деталей, отслоения краски и т.д.)

Условные обозначения: н/с - не соблюдается (не выполняется) и требует принятия срочных мер по устранению; соб. - соблюдается, пожелит дальнейшему контролю.

Ответственный: _____

Должность

ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Должность

подпись

« »

ФИО

202_ г.

АКТ списания кулинарной продукции

Наименование блюда	Дата и время приготовления блюда	Дата и время списания блюда	Причина списания блюда	Объем списанного пи- щевых продукта (кг, л, шт.)	Подпись ответ- ственного лица	Примечание

Члены комиссии:

должность	ФИО	подпись	дата
должность	ФИО	подпись	дата
должность	ФИО	подпись	дата

УТВЕРЖДАЮ

Должность

подпись
« » 202_ г.
ФИО

АКТ списания пищевой продукции

Наименование пищевого про- дукта	Дата и время поступления пищевого продукта на пищеблок	Дата и время списания пише- вого продукта	Причина пи- сания пи- щевого про- дукта	Объем списан- ного пищевого продукта (кг, л, шт.)	Подпись ответ- ственного лица	Примечание

Члены комиссии:

должность	ФИО	подпись	дата
должность	ФИО	подпись	дата
должность	ФИО	подпись	дата

Рабочий лист (чек-лист)

« » 202 г.

№ ККТ	Производство, этапы	Контролируемые параметры	Критический предел	Мониторинг				Корректирующие мероприятия		
				частота	ответственный	подпись		мероприятие	ответственный	подпись
№7	Обработка яиц	Время экспозиции в дезрастворе	от 5 до 30 минут в зависимости от используемого дезинфектанта	№1,2,5, 6, 8, 9, 10, 11						
№8	Обработка свежих овощей и зелени для приготовления салатов без термической обработки	Время экспозиции в растворе (солевой, уксусный)	10 минут	№ 1,2,5, 6, 8,9, 10, 11						
№8	Ошпаривание	Температура воды 100 град. С	одномоментно	№ 1,2, 5, 6, 8,9,10, И						
№9	Обработка свежих фруктов	Время экспозиции (мытьё проточной водой)	повторно не менее 5 минут	№ 1,2,5, 6, 8, 9, 10, 11						

**ИНСТРУКЦИИ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,
ПРЕДМЕТОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПИЩЕБЛОКА**

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА

1. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в перфорированную емкость для обработки.

1.1. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется (при отсутствии производственного цеха или отдельного производственного участка (зона) в производственном цехе или на отдельном производственном участке (зона) по обработке сырой продукции (цех или зона обработки мясной продукции) в специальных емкостях в следующей последовательности:

- в первой емкости - замачивание в теплом (40-50°C) растворе моющего средства с дезинфицирующим эффектом, согласно таблице, приведенной ниже.
- во второй емкости - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин. при температуре не ниже 50°C.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор.

Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Таблица

Концентрации моющих и дезинфекционных средств

Наименование дезинфицирующего средства	I емкость		II емкость
	Концентрация	Время экспозиции	
Ника-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	30 мин.	Ополаскивание
Тейя-2	0,75% (75 мл средства на 10 л воды)	5 мин.	Ополаскивание

Разработал:

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова



**ИНСТРУКЦИЯ
О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ В
ГРУППАХ**

Для мытья столовой посуды (тарелки) используется трехсекционная ванна.

Мытье столовой посуды осуществляется в следующем порядке:

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытье в трехсекционной ванне в следующем порядке:

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С и добавлением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции) в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;

III СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

Просушивание чистой посуды осуществляется на решетчатых полках, стеллажах на ребре.

Столовая посуда перед раздачей должна быть чистой и сухой, без остатков пищи и воды.

Разработал:

Заведующий

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ

№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04

О.С. Зыкова

приложение к Инструкции о правилах мытья
столовой посуды ручным способом в
группах

Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых
для мытья столовой посуды ручным способом

Наименование средства	I СЕКЦИЯ		II СЕКЦИЯ	
	концентрация	время экспози ции	концентрация	время экспози ции
Моющие средства				
Ника Экстра М	0,3 % (30 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	0,15% (15 мл Приложение средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	1 % (100 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника Супер	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	0,05 % (5 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	1 % (100 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	0,05 % (5 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.	0,05 % (5 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,25 % (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	0,125% (12,5 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,25% (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.	0,125 % (12,5 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,5 % (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	0,25% (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфицирующие средства				

Дез-Хлор (таблетки 3,25-3,45 г)	0,015% (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.	0,0075 % (1 таблетка средства на 20 л воды)	15 мин.
------------------------------------	---	---------	--	---------

Утверждена
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

**ИНСТРУКЦИЯ
О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
ДЛЯ ТРЕТЬИХ БЛЮД (ЧАШКИ, СТАКАНЫ, БОКАЛЫ и т.п.)
РУЧНЫМ СПОСОБОМ**

Для мытья посуды для третьих блюд используется двухсекционная ванна:

Мытье посуды для третьих блюд осуществляется в следующем порядке:

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Посуда для третьих блюд перед раздачей должна быть чистой и сухой, без остатков пищи и воды.

Разработал:

Заведующий

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
_____ О.С. Зыкова

Приложение к Инструкции
о правилах мытья посуды для третьих блюд

Перечень моющих и дезинфекционных средств,
используемых для мытья посуды для третьих блюд

Наименование средства	I СЕКЦИЯ	
	концентрация	время экспози- ции
Моющие средства		
Ника Экстра М	0,3 % (30 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника Супер	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,25 % (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,25% (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,5 % (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфекционные средства		
Дез-Хлор (таблетки 3,25-3,45 г)	0,015% (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.



Утверждена
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья кухонной посуды и инвентаря используется двухсекционная ванна.

Мытье кухонной посуды и инвентаря осуществляется в следующем порядке:

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытье в двухсекционной ванне:

I СЕКЦИЯ: щетками в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющего средств (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивание чистой кухонной посуды и инвентаря осуществляется в опрокинутом виде на полках, стеллажах.

Хранение разделочного инвентаря осуществляется в производственных цехах с соблюдением требований к маркировке на закрепленных рабочих местах.

Кухонная посуда и инвентарь перед использованием должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Разработал:

Заведующий

подпись

ФИО

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

Приложение к Инструкции о правилах мытья
кухонной посуды и инвентаря ручным способом

Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых
для мытья кухонной посуды и инвентаря ручным способом

Наименование средства	I СЕКЦИЯ	
	концентрация	время экспози- ции
Моющие средства		
Ника Экстра М	0,3 % (30 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника Супер	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,25 % (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,25% (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,5 % (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфекционные средства		
Дез-Хлор (таблетки 3,25-3,45	0,015% (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ ВНУТРИЦЕХОВОЙ ТАРЫ И ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Внутрицеховая тара и инвентарь обрабатываются в местах (цехах) использования, в моечных ваннах.

Мытье внутрицеховой тары и инвентаря осуществляется в следующем порядке:
Очистка.

Замачивание в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющего или дезинфицирующего средства, согласно таблице, приведенной ниже и мытье щетками.

Тщательное ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 град. С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивание чистой внутрицеховой тары и инвентаря осуществляется в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Внутрицеховая тара и инвентарь перед использованием должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Разработал:

Заведующий



подпись



ФИО



Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых
для мытья кухонной посуды и инвентаря ручным способом

Наименование средства	I СЕКЦИЯ	
	концентрация	время экспозиции
Моющие средства		
Ника Экстра М	0,3 % (30 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника Супер	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	2% (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,1% (10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Альпинол Экстра М профи	0,25 % (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,25% (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Акваминол Экстра М профи	0,5 % (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфекционные средства		
Дез-Хлор (таблетки 3,25-3,45	0,015% (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.

Утверждено

приказом заведующего МБДОУ

№ 61

от 09.01.2025 № 03-04-04

О.С. Зыкова



ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И КАССЕТ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья столовых приборов и кассет для их хранения используется двухсекционная ванна:

Мытье столовых приборов и кассет для их хранения осуществляется в следующем порядке:

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Прокаливание в духовом (или жарочном) шкафу в течение 10 минут при температуре не ниже 100 °С и (или) обработкой с использованием бактерицидного оборудования.

Кассеты для хранения столовых приборов подвергают обработке 1 раз в день.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) перед раздачей, а также кассеты для хранения столовых приборов должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.

Разработал:

Заведующий

подпись

ФИО

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ СОБЛЮДЕНИЯ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛОМ

Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, для дополнительной обработки рук используют кожные антисептики;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

Ежедневно перед началом смены ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Разработал:

Заведующий





Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

При приеме пищевых продуктов необходимо осуществлять контроль:

- условий транспортирования, которые должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны поставляться охлаждаемым или изотермическим транспортом для обеспечения сохранения температурных режимов транспортировки.

Кузов транспорта для перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должен быть оборудован термометром для регистрации температуры.

Перед разгрузкой пищевых продуктов необходимо зарегистрировать показания термометра и сравнить их со значениями температуры, указанными на маркировке, при которых необходимо обеспечивать хранение данного пищевого продукта.

В случае если, температура в кузове не соответствует температуре хранения пищевых продуктов, необходимо составлять АКТ по результатам проверки условий поставки пищевых продуктов.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной чистой таре.

Транспортная тара должна иметь маркировку в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, ост-ро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается.

Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.).

Тара должна быть чистой, не иметь повреждений, с сохраненной целостностью.

Транспортная тара производителя или потребительская упаковка должна иметь соответствующую маркировку.

Маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) количество пищевой продукции;

- 3) дата изготовления пищевой продукции;
- 4) срок годности пищевой продукции;
- 5) условия хранения пищевой продукции;
- 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку без потребительской упаковки, предназначенной для дальнейшей фасовки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), а также маркировка упакованной пищевой продукции, должна содержать следующую информацию:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции, за исключением свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом; уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов); пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции;
- 7) условия хранения после вскрытия упаковки (для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи);
- 8) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя) или наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);
- 9) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 10) показатели пищевой ценности пищевой продукции (энергетическая ценность (калорийность); количество белков, жиров, углеводов; количество витаминов и минеральных веществ.
- 11) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).
- 12) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.
- 13) в маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны: сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об

обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

Маркировка пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке.

Не допускается транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими и другими опасными веществами, а также совместно с непродовольственными товарами.

Не допускается использование транспорта для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей.

Не допускается при транспортировке контакт друг с другом продовольственного сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Разработал:

Заведующий



Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова



ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОТБОРА СУТОЧНЫХ ПРОБ

Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд и кулинарных изделий.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы маркируют с указанием наименования готового блюда или кулинарного изделия, приема пищи и хранят в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Разработал:

Заведующий

Утверждена
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

1. Обработка овощей

1.1. Освобождение от упаковки вакуумированных овощей проводят в цехе обработки сырых овощей. Перед вскрытием упаковку промывают проточной водой. Вакуумированные овощи освобождают от упаковки, сортируют, зачищают (при необходимости), промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, в условиях цеха первичной обработки овощей.

1.2. Зачищенные овощи небольшими партиями повторно промывают проточной водой в течение 5 мин. в моечной ванне в условиях цеха (зоны) вторичной обработки овощей с использованием дуршлагов или сеток.

1.3. Овощи, предназначенные для термической обработки, допускается временно (не более 2 часов) хранить в холодной воде.

1.4. Перед обработкой белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа.

1.5. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных блюд и закусок без последующей термической обработки, промывают и обрабатывают в 10 % растворе поваренной соли (на 1 л. воды 100 гр. соли) или в 3 % растворе уксусной кислоты (на 1 л. воды 30 мл. уксусной кислоты) в течение 10 минут в условиях цеха вторичной обработки овощей.

1.6. Обработанные сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных блюд и закусок без последующей термической обработки, перекладывают в металлическую сетку (дуршлаг) мелкими партиями и ошпаривают кипятком.

1.7. Зелень после обработки промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями в условиях холодного цеха.

1.8. Очищенные овощи для изготовления блюд без термической обработки не допускается хранить в холодной воде, особенно в холодильниках.

1.9. Приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая, овощи прошлогоднего урожая могут быть использованы только после термической (тепловой) обработки.

1.10. После проведения всех этапов первичной и кулинарной обработки овощной продукции необходимо провести мытье и ошпаривание кипятком оборудования (производственные столы, моечные ванны, инвентарь, овощерезки, внутрицеховая тара и т.д.).

1.11. Работники после обработки овощей должны тщательно вымыть руки с применением мыла и обработать антисептиком.

При обработке овощной продукции рекомендуется использовать клеенчатые фартуки и нарукавники во избежание загрязнения специальной одежды или после окончания обработки овощной продукции заменить специальную одежду на чистую.

2. Обработка фруктов

1.1. Свежие фрукты, включая цитрусовые, промывают проточной холодной водой с применением (при необходимости) щеток для обработки фруктов в условиях цеха вторичной

обработки овощей. Промытые свежие фрукты, включая citrusовые, повторно промывают проточной холодной водой в условиях холодного цеха.

Разработал:

Заведующий



О. С. Зенцова

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
№ 61
от 09.01.2025 № 03-04-04
О.С. Зыкова

**ИНСТРУКЦИЯ
О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ШКАФА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА**

1. Хлеб хранят в горизонтальном положении на деревянных полках в шкафу. Хлеб из пшеничной хлебопекарной и ржаной муки хранится на разных полках.
2. Ежедневно с полок шкафа сметают крошки специальной щеткой.
3. 1 раз в неделю полки и внутренние стенки шкафа тщательно протираются ветошью смоченной 1%-м раствором уксусной кислоты.

Разработал:

Заведующий

