УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад

комбинированного вида № 25»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Леонтьев «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г.

Ведено в действие приказом

от«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. №\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 25»**

**Раздел 1. Общие положения**

1.1.Настоящее Положение об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 25» (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, «Санитарно – эмидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.1.3049-13),в редакции постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26, нормативно – методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучия населения» №52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, приказа Министерства просвещения СССР № 46-М от 16.02.1981 «О порядке организации питания сотрудников дошкольных учреждений».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №25» (далее – Учреждение), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания детей и сотрудников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 лет до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу – образовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (медицинская сестра, кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно – эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на заведующего Учреждением.

**Раздел 2. Порядок организации питания детей и сотрудников**

2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое, с дополнительным вторым завтраком питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. Примерное 10 – дневное меню составляется исходя из рекомендуемого СанПин ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей (приложение 1).

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, обед-30-35%, полдник-10-15%, ужин-20-25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи-второй завтрак-5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.3. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/-5%, от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/-8%.

2.4. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с Примерным 10-дневным меню и рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания. Примерное 10-дневное меню составляется по установленной форме (приложение2) с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей с 2 до 3 лет и детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения (приложение3). При составлении меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров-30-32% и углеводов-55-58%.

2.5. Примерное 10-дневное меню для питания детей должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий (приложение 2). Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В 10- дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное или растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) -2-3 раза в неделю.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 4).

2.8. На основании утвержденного Примерного 10- дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами установленного образца (приложение 5), утвержденными заведующим Учреждением. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению 6.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню – требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требовании не допускаются.

2.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «Щадящего питания», предусматривающим соблюдение щадящих технологий: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, припускание, пассерование. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.12. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов, и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Искусственная С- витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет-35мг, для детей 3-6 лет-50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после охлаждения до температуры 15 градусов для компота и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинской сестры (при его отсутствии иным ответственным лицом) и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовлением в соответствии с инструкцией и удостоверением государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (приложение 10), который хранится один год.

2.13. Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек: повара (шеф-повара), заведующего (или его заместителя), медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (приложение 7). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и напитки (третьи блюда)- не менее 100г., порционные вторые блюда (биточки, котлеты, колбаса и др.) оставляют поштучно, целиком (в объеме целой порции).

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещают в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2+6С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль по правильному отбору и хранению суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки, форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности 9порчи0; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; использование пищевых продуктов, указанных в приложении 8, которые не допускается использовать в соответствии с СанПиН.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию. И орган, ее зарегистрировавший. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 9), который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 11), который хранится в течение года.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.18. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.20. В помещениях пищеблока проводят ежедневную уборку, генеральную уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.21. Работники пищеблока и работники, участвующие в раздаче пищи, проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуском к работе.

2.22. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья» (приложение 12). Не допускаются к работе на пищеблоке и в группах работники с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционное заболевание.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.23. Специальная одежда работников пищеблока хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не могут во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24.В Учреждении организуется правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.26. члены бракиражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.27. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.28. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.29. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления, приказа заведующего.

2.30. Норма питания сотрудников устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

2.31. Обед сотрудников состоит из первого блюда, чая и хлеба.

2.32. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

2.33. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену-перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

2.34. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

2.35. Оплата питания сотрудника производится в кассу МКУ «ЦБУО города Усолье-Сибирское» ежемесячно, до 20 числа месяца, следующего за отчетным.

2.36. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий Учреждения на восстановление кредита.

2.37. МКУ «ЦБУО города Усолье – Сибирское» ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников Учреждения.

2.38. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

2.39. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета.

2.40. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, птица, печень), так как срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.41. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.42. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится МКУ «Централизованная бухгалтерия образования» на основании табелей учета посещаемости детей и питания сотрудников. Количество детодней по табелям посещаемости детей и журналу учета питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

**Организация питания детей в группе**

2.43. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

--в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

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

2.44. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей Учреждением.

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

2.46. Перед раздачей пищи детям помощник воспитатель обязан:

--промыть столы горячей водой с мылом;

--тщательно вымыть руки;

--надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

--проветрить помещение;

--сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.48. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например : салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

--во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

Для сервировки третьего блюда выставляются блюдца, чашка и чайная ложка (при подаче компотов)

--разливают третье блюдо;

--в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

--подается первое блюдо;

--дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

--по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

--дети приступают к приему первого блюда;

--по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

--подается второе блюдо;

--прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.51. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

**Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждениям всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не может быть принят.

3.5. если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

**Раздел 4. Производственный контроль по организации питания.**

4.1. В учреждении обеспечивается производственный контроль по формированию рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль по соблюдению условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль по соблюдению санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006г.

4.3.Система производственного контроля по формированию питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов -в соответствии с Примерным 10-дневным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке)-в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций на детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. при наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля по формированию рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания.

4.5. Заведующим совместно с медицинской сестрой и шеф-поваром разрабатывается план контроля по организации питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Совета Учреждения.

**Раздел 5. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета Учреждения, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

Приложение 1.

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов**

**Для использования в питании детей (СанПиН 2.4.1.3049-13)**

**Мясо и мясопродукты:**

-говядина 1 категории,

-телятина,

-нежирные сорта свинины и баранины;

-мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

-мясо кролика,

-сосиски. Сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще 1-2-раза в неделю - после тепловой обработки,

-субпродукты говяжьи (печень, язык).

**Рыба и рыбопродукты** – треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь соленая, морепродукты.

**Яйца куриные** – в виде омлета или в вареном виде.

**Молоко и молочные продукты:**

-молоко (2,5%, 3.2% жирности), пастеризованное, стерилизованное,

-сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко,

-творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150Т- после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке,

Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста),

-сметана (10%, 15% жирности) – после термической обработки,

-кисломолочные продукты промышленного выпуска: ряженка, варенец, кефир, йогурты, простокваша,

-сливки 910% жирности).

**Пищевые жиры:**

-сливочное масло (72,5%,82,5% жирности),

Растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное, рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда,

-маргарин ограниченно для выпечки.

**Кондитерские изделия:**

-зефир, пастила, мармелад,

-шоколад и шоколадные конфеты – не чаще 1 раза в неделю,

-галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей),

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема),

-джемы, варенье ,повидло, мед – промышленного выпуска.

**Овощи:**

-яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные),

-цитрусовые (апельсины, мандарины. Лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости,

- сухофрукты.

**Бобовые:** горох, фасоль, соя, чечевица.

**Орехи:** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

**Соки и напитки:**

-натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью),

-напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов,

-витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок,

-кофе (суррогатный), какао, чай.

**Консервы:**

-говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд),

-лосось, сайра (для приготовления супов),

-компоты, фрукты дольками,

-баклажанная и кабачковая икра для детского питания,

-зеленый горошек,

-кукуруза сахарная,

Фасоль стручковая консервированная,

-томаты и огурцы соленые.

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

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