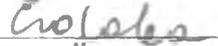


СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

МБ ДОУ «Детский сад №22»

 С.М. Егорова

Принято на общем собрании работников

Протокол №3

от «25» марта 2021г

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБ ДОУ

«Детский сад №22»

 А.В. Архипова

Приказ № 29/1

«25» марта 2021 г.



Положение

**по организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 22»
(новая редакция)**

2021г

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение по организации питания воспитанников (далее – Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении « Детский сад № 22» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17.02.2021 года»

- Нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.01.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, действующими с 01 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Методическими рекомендациями Главного государственного санитарного врача России от 02.03.2021 № МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020года;

- Уставом Учреждения.

1.2. Положение разработано с целью обеспечения гарантий и прав воспитанников на получение полноценного питания в условиях Учреждения в соответствии с действующим законодательством, оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за соблюдением норм действующего законодательства в части организации питания воспитанников в Учреждении, качества питания.

1.3. Настоящее Положение определяет задачи, полномочия, функции лиц, ответственных за приобретение продуктов питания, организацию питания воспитанников, осуществление контроля за организацией питания.

1.4. Положение регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности в Учреждении, предназначено для осуществления координированных действий работников Учреждения.

2. Общие требования к организации питания.

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона, поступлению и хранению продуктов, приготовлению пищи, выдаче и организации питания воспитанников в группах определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, устанавливающими санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и / или здоровью воспитанников.

2.3. Лица, поступающие на работу в Учреждение на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафчиках или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иными моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику (при наличии) или заведующему хозяйством;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовления холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.5. Медицинский работник (при наличии) или назначенное ответственное лицо в Учреждении должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением пищи и работников, непосредственно

контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и /или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

2.6. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоках. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение, маркировку. Для приготовления пищи используется электрооборудование

2.7. Для хранения продуктов питания, приготовления пищи используется исправное холодильное и технологическое оборудование. Ежегодно к началу учебного года проводится обследование технологического оборудования. Результаты обследования отражаются в акте.

2.8. Внутренняя отделка пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную, влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.9. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

2.10. Организация питания осуществляется штатным работником Учреждения.

2.11. Порядок поставки продуктов определяется договором с МБУ «Комбинат питания» и договорами (контрактами) на поставку продуктов питания, заключаемых с поставщиками.

2.12. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном действующим законодательством, как за счет бюджетных средств, так и за счет средств родителей (законных представителей) в виде оплаты за присмотр и уход.

2.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном и электронном виде.

3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

3.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, создание комиссии по бракеражу готовой продукции.

3.2. Ежедневно педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который составляет меню на следующий день и рассчитывает выход блюд.

3.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, составляется акт на увеличение выхода порции, который подписывается заведующим, медицинской сестрой, шеф-поваром (поваром), с учетом количества присутствующих детей.

3.4. С последующим приемом пищи/ обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

3.5. Возврату подлежат продукты: яйцо (не отварное), консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. (не прошедшую механическую или термическую обработку).

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

3.7. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

3.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБУ ЦБ КОиН на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются за счет бюджетных средств.

3.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включают в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением Администрации города Новокузнецка.

3.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего хозяйством, шеф-повара и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовленной пищи.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

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

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции.

4.5. Кладовщик обязан:

4.5.1. При приемке товара по количеству:

- сверять фактически поставленный товар с сопроводительными документами на товар;
- вскрывать тару товара для подсчета единиц товара и/или взвешивать товар.

4.5.2. При приемке товара по качеству:

- проверять наименование производителя и поставщика товара;
- сверять даты выработки товара.

4.5.3. При наличии претензий относительно качества поставляемого товара соблюдать сроки обращения к поставщикам:

- до 3-х календарных дней для скоропортящегося товара с даты поставки в таре поставщика;
- до 10-и календарных дней для иных товаров с даты поставки в таре поставщика;

4.5.4. Подписывать товарную накладную и заверять ее печатью учреждения только при условии отсутствия расхождений по количеству и качеству товара.

4.5.5. В случае выявления несоответствий поставленного товара качеству и/или количеству немедленно составлять надлежащим образом соответствующие акты и предоставлять их поставщику.

4.6. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.7. Складские помещения и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

4.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- реализация готовых блюд позднее 2 часов с момента изготовления;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

4.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

4.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии в день.

5.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативов.

5.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив:

- Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % (для детей с 12-часовым пребыванием): завтрак – 20%; второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

5.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с действующими СанПиН (Приложение № 1).

5.4. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 — 15% от калорийности рациона, жиров 30 — 32% и углеводов 55 — 58%.

5.5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать действующим СанПиН (Приложение № 2).

5.6. В Учреждении, функционирующем в режиме 12-часового пребывания, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 — 3 раза в неделю.

5.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

6. Организация питания в Учреждении.

6.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.

6.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для детей от 1 до 3-х лет и с 3 до 7 лет», утвержденным заведующим Учреждением.

6.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим Учреждением.

6.5 При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд с учетом возрастных групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, невыхода воспитанников и др.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины либо акт на возврат (выдачу) продуктов. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных всех возрастных групп следующая информация:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации питания детей.

6.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.11. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обезжиренные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 градусов.

6.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.14. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному меню.

6.15. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. Графики выдачи пищи составляются с учетом сезона (летний, зимний).

6.16. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III блюда.

6.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, комиссия по бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.18. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством педагога и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- в формировании у детей культурно-гигиенических навыков приема пищи, трудовых навыков по самообслуживанию;
- в воспитании привычки к здоровому образу жизни через формирование понятий о полезном и сбалансированном питании.

6.19. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.20. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с режимом приема пищи.

6.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.21. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой педагогу необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а каждый ребенок убирает за собой тарелку сам).

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

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

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

- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы (согласно схеме рассаживания) и начинают прием первого блюда;
- по мере употребления детьми блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо (при наличии в меню салата блюдо оформляется как сложный гарнир);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.24. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают педагог и младший воспитатель.

6.25. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

7. Содержание работы комиссии по бракеражу готовой продукции.

7.1. Комиссия по бракеражу готовой продукции создается и действует в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи.

7.2. Комиссия по бракеражу готовой продукции:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку качества готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.3. В состав комиссии по бракеражу готовой продукции входят:

- заведующий Учреждением (председатель);
- председатель ПК (член комиссии);
- старший воспитатель (член комиссии);
- заведующий хозяйством (член комиссии)
- сотрудник трудового коллектива (член комиссии)

7.4. Состав комиссии по бракеражу готовой продукции утверждается приказом заведующего Учреждением.

7.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия по бракеражу готовой продукции вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.7. Ведение бракеражного журнала входит в должностные обязанности лиц, ответственных за организацию питания. Журнал хранится не менее одного календарного года.

8. Ответственность.

8.1. Члены Комиссии по бракеражу готовой продукции несут ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм и допускаются к работе в Комиссии при наличии личной медицинской книжки.

8.2. Члены Комиссии по бракеражу готовой продукции несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

8.3. Члены Комиссии по бракеражу готовой продукции, занимающиеся контролем за организацией питания в Учреждении, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах по итогам контроля.

9. Заключительные положения.

9.1. Настоящее Положение по организации питания воспитанников является локальным нормативным актом Учреждения, принимается решением общего собрания работников, согласовывается с

председателем ПК МБ ДОУ « Детский сад №22» и утверждается приказом заведующего Учреждением. Положение вступает в силу с даты издания приказа о принятии Положения.

9.2. Все изменения и/или дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение принимается на неопределенный срок.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

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

Таблица 1

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в	25	30

	используемом готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 2
(Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150