

ПРИНЯТО
Советом родителей
МКДОУ «Родничок» г. Зуевка
Протокол № 4 от 20.05.2022

УТВЕРЖДАЮ
заведующий
МКДОУ «Родничок» г. Зуевка
М.Н. Метелева
Приказ № 68/1 от 20.05.2022



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников нуждающихся в лечебном и
диетическом питании
Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения
детского сада «Родничок» г.Зуевка Кировской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Родничок» г. Зуевка Кировской области (далее – Положение) определяет порядок организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании МКДОУ «Родничок» г. Зуевка Кировской области (далее – ДОУ) с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания, укрепления здоровья, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений воспитанников ДОУ.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- Методическими рекомендациями 2.4.0162-19.2.4. «гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

Утверждены главным государственным врачом РФ 30.12.2019

-Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по

организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Уставом Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Родничок» г. Зуевка Кировской области.

1.3. Положение определяет основные цели и задачи организации лечебного и диетического питания в детском саду, устанавливает требования индивидуального подхода при организации индивидуального питания детей, алгоритм организации индивидуального питания в ДООУ, порядок организации лечебного и диетического питания, определяет ответственность и контроль.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации лечебного и диетического питания в ДООУ является создание оптимальных условий для профилактики заболевания, обеспечения непрерывности процесса оздоровления, обучения и воспитания детей на этапах дошкольного детства.

2.2. Основными задачами при организации лечебного и диетического питания воспитанников ДООУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия);

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

3. Заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания детей

3.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

3.2. Сахарный диабет - хроническое заболевание, характеризующееся гипергликемией.

3.2.1. В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая

фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом, общее потребление жиров необходимо сократить до 30% от суточной калорийности рациона.

Для учета углеводсодержащих продуктов в суточном рационе используется система Хлебных Единиц (ХЕ): 1 ХЕ соответствует количеству продукта, содержащего 10 г углеводов (в соответствии с таблицей Хлебных Единиц - Приложение 3) . Суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с сахарным диабетом представлен в Приложении 1.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом представлены в Приложении 4 (табл.1) .

3.2.2. При разработке режима питания детей с сахарным диабетом учитывается, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения.

С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом осуществляются четко по расписанию.

3.3. Целиакия - это хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков - глютена.

3.3.1. При составлении меню учитывается, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (33-37%), умеренное - в ячмене и овсе (10%). Соответственно, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес. В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен, это - полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овощные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов. При составлении меню учитывается, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты у детей, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен), в связи с чем, должна быть предусмотрена обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов. Природными поставщиками антиоксидантов и витаминов являются свежие фрукты, овощи и зелень,

которые должны быть включены в меню в обязательном порядке. Высокий антиоксидантный потенциал имеют перец, томаты, капуста (белокочанная, брюссельская, брокколи), чеснок, лук, чернослив, изюм, цитрусовые, красный грейпфрут, ягоды (черника, клюква, брусника, черная смородина, клубника, земляника, малина).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в Приложении 1.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с целиакией представлены в Приложении 4 (табл.2), перечень продуктов промышленного производства, которые могут содержать "скрытый" глютен представлены в Приложении 2.

3.3.2. Режим питания детей с целиакией не имеет, каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в ДООУ

3.3.3. Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в ДООУ должно быть выделено отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома.

3.3.4. При отсутствии в ДООУ возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных родителями (законными представителями) ребенка из дома.

3.4. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) - генетически детерминированное заболевание, характеризующееся поражением желез внешней секреции, кистозным перерождением поджелудочной железы, поражением кишечника и дыхательной системы вследствие закупорки выводящих протоков вязким секретом. При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение бронхолегочной и пищеварительной систем.

3.4.1. Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить симптомы заболевания.

3.4.2. Основным принцип в организации питания детей и подростков больных муковисцидозом - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40-50% от общей энергетической емкости рациона.

Для детей с муковисцидозом должна быть увеличена энергетическая ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3-5 лет - на 400 ккал/сутки, 6-11 лет - на 600 ккал/сутки.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в Приложении 4 (табл.3).

3.4.3. В режиме питания детей с муковисцидозом должна быть введены дополнительные приемы пищи, обеспечив общую формулу питания "3+3": 3

основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и 3 дополнительных (второй завтрак, полдник, второй ужин).

В каждый основной прием пищи включены блюда, содержащие белки животного происхождения (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты - сыр, творог), жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи), в меньшей степени - простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед).

Дополнительные приемы пищи представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

3.4.4. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом - нет.

3.5. К заболеваниям, требующим индивидуального подхода в питании, также относится фенилкетонурия - наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа фермента фенилаланин-гидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие.

3.5.1. Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с фенилкетонурией представлен в Приложении 1.

При составлении меню соблюдается индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, т.к. дети имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с фенилкетонурией представлены в Приложении 4 (табл.4).

3.5.2. Режим питания детей с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в ДООУ.

3.5.3. Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

3.6. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

3.6.1. К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

3.6.2. Основным принципом предотвращения проявлений клинической симптоматики пищевой аллергии является исключение из меню пищевых продуктов и блюд, содержащих аллергены. Для адаптации, разработанного в организованном детском коллективе меню, к организации питания детей с пищевой аллергией, блюда и продукты содержащие пищевой(ые) аллерген(ы) заменяются на блюда не содержащие пищевые аллергены, при этом особое внимание уделяется адекватности проводимых замен продуктов и блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов и микроэлементов.

При пищевой аллергии у ребенка на белок коровьего молока из меню исключается коровье молоко и продукты его содержащие (молочнокислые продукты; сыр, сливочное масло, творог, мороженое). Молочные продукты могут быть заменены на козье молоко и изделия на его основе. Из меню исключаются пищевые аллергены (колбасные изделия, белый соус, блюда панированные сухарями, омлеты, макаронные изделия с сыром, картофельное пюре, запеканки, овощные блюда в рецептуре которых присутствует молоко, сметана и сыр; выпечные изделия; напитки с добавлением молока).

При пищевой аллергии на яичный белок из рациона ребенка исключают яйца. Блюда, содержащие яичный белок, заменяются на молочные и кисломолочные продукты, сыр; запеканки - на гарниры в рецептуру которых не входит яйцо. Исключаются из меню колбасные изделия, изделия из рубленого мяса, мясные, рыбные и овощные изделия в панировке, яичная лапша, выпечные изделия.

При пищевой аллергии на пшеницу из рациона ребенка исключаются продукты, содержащие пшеницу. Для расширения рациона питания в таких случаях используется мука не из пшеницы. Для введения в рецептуру других блюд возможно использование в пересчете на 1 стакан пшеничной муки: 0,5 стакана ячменной муки; 1 стакан кукурузной муки; 0,75 стакана овсяной муки грубого помола; 0,6 стакана картофельной муки; 0,9 стакана рисовой муки; 1,25 стакана ржаной муки; 1,3 стакана молотых овсяных хлопьев. Блюда получаются более вкусными, если вместо пшеничной муки использовать не один сорт муки, а несколько, например: 0,5 стакана ржаной муки + 0,5 стакана картофельной муки; 0,6 стакана рисовой муки + 0,3 стакана ржаной муки; 1 стакан соевой муки + 0,75 стакана картофельной муки. Для панировки можно использовать молотые рисовые и кукурузные хлопья. Из меню исключаются хлеб пшеничный, супы с макаронными изделиями и с клецками, панированные в пшеничной муке мясные, рыбные и овощные блюда, макаронные изделия из пшеничной муки, выпечные и кондитерские изделия при приготовлении которых используется пшеничная мука, мюсли, манная каша.

При аллергии на белок рыбы – рыбные блюда в меню заменяются на мясные.

При аллергии на цитрусовые – исключаются из меню апельсины, мандарины и лимоны, проводится их адекватная замена.

При аллергии на орехи – из меню исключаются все блюда с содержанием орехов, а также колбасные изделия.

3.6.3. Режим питания детей с пищевой аллергией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в ДООУ.

4. Алгоритм организации индивидуального питания в ДООУ.

4.1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в ДООУ родитель ребенка (законному представителю) должен обратиться к заведующему ДООУ с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

4.2. На основании полученных документов, заведующий ДООУ, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

4.3. Руководитель ДООУ информирует воспитателя и работников столовой о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно информируют инструктора по физической культуре, инструктируют его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

4.4. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

4.5. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте ДООУ.

4.6. При принятии решения об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определяется режим питания ребенка. С родителями (законными представителями) ребенка заключается Дополнительное соглашение к Договору об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

5. Организация индивидуального питания воспитанников ДОО.

5.1. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОО.

5.2. При наличии детей в ДОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

5.3. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.4. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (медсестрой по назначениям лечащего врача).

5.5. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОО.

5.6. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома.

5.6.1. Употребление детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, приготовленных родителями, допускается при создании в ДОО определенных условий:

- наличие холодильника для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции,
- наличие микроволновой печи для разогрева блюд
- предоставление помещения (обеденный зал или специально отведенное помещение, оборудованное столами и стульями).

5.6.2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов (Приложение 5)
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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 недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.6.3. Транспортировка готовых блюд осуществляется родителями (законными представителями) в емкостях с плотно закрывающимися крышками. Тара (контейнеры) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Тара для

транспортировки продукции должна тщательно мыться и ошпариваться кипятком.

5.6.4. Каждая емкость с готовой продукцией (блюдами), должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования, даты и часа изготовления.

5.6.5. Готовая продукция (блюда) при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

5.6.6. Реализация готовых блюд (первых, вторых и третьих) должна осуществляться не позднее 2-3 часов с момента их приготовления (с учетом времени транспортировки продукции и времени ее хранения на пищеблоке).

5.6.7. Соки, напитки должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления, разливать соки не на раздаче не допускается.

5.6.8. Кормление детей домашними продуктами в созданных условиях осуществляется непосредственно родителями (законными представителями).

10. Ответственность и контроль за организацией лечебного и диетического питания.

10.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации лечебного и диетического питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом в ДООУ отражаются в должностных инструкциях

10.3. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МКДООУ «Родничок» г.Зуевка.

10.4. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома ответственность за условия и организацию лечебного и диетического питания воспитанников и несет Заведующий ДООУ, а за транспортировку и качество предоставленного питания ответственность несут родители (законные представители).

Приложение 1
к Положению об организации лечебного
и диетического питания
воспитанников в ДОУ

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков

1. С сахарным диабетом:

- 1) жирные виды рыбы;
- 2) мясные и рыбные консервы;
- 3) сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки;
- 4) жиры животного происхождения отдельных пищевых продуктов;
- 5) яичные желтки;
- 6) молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон;
- 7) жирные бульоны;
- 8) пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто, рис, пшенная крупа манная крупа, макароны;
- 9) овощи соленые;
- 10) сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре, шоколад, виноград, финики, изюм, инжир, бананы, хурма и ананасы;
- 11) острые, жирные и соленые соусы;
- 12) сладкие соки и промышленные сахарсодержащие напитки.

2. С целиакией:

- 1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес;
- 2) мука пшеничная, овсяная и ржаная;
- 3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа;
- 4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи;
- 5) колбасные изделия;
- 6) мясные и рыбные консервы;
- 7) йогурт;
- 8) кофейный и какао-напитки;
- 9) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод;
- 10) вафли, вафельная крошка;
- 11) повидло;
- 12) томатная паста;
- 13) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен.

3. С фенилкетонурией:

- 1) мясо и мясные изделия;
- 2) рыба и рыбные продукты;
- 3) творог, творожки, творожные массы, творожные сырки, брынза, сыры твердые и мягкие, сыры и сырки плавленые;
- 4) мука (пшеничная, ржаная, овсяная, гречневая, рисовая, кукурузная), хлеб белый и черный, хлебные палочки, баранки, сушки, булочки, печенье, пирожные, торты;
- 5) крупы и хлопья: крупа гречневая, кукурузная, манная, перловая, ячневая, рис, толокно, хлопья овсяные;
- 6) все виды яиц;
- 7) все виды орехов;
- 8) подсластитель аспартам;
- 9) желатин;
- 10) молоко, кефир, ряженка, простокваша, йогурты;
- 11) соевые продукты

Приложение 2
к Положению об организации лечебного
и диетического питания
воспитанников в ДОУ

Продукты промышленного производства, которые могут содержать
"скрытый" глютен

Продукты, в составе которых глютен не декларирован
колбасы, сосиски*, полуфабрикаты из измельченного мяса и рыбы**, фарш, изготовленный на мясном производстве
мясные и рыбные консервы**
многие овощные и фруктовые консервы, в том числе для детского питания**
томатные пасты, кетчупы**, некоторые салатные заправки, горчица, майонез**, соевые, устричные, рыбные соусы, готовые смеси тертых приправ и специй
некоторые сорта мороженого, йогуртов, творожные сырки и пасты, плавленые сыры, маргарины с глютенсодержащими стабилизаторами
бульонные кубики, концентрированные сухие супы, картофельное пюре быстрого приготовления
картофельные и кукурузные чипсы***, замороженный картофель фри
кукурузные хлопья (содержат солод), маринады, пасты
кофе быстрорастворимый, какао-смеси "быстрого приготовления"
"крабовые палочки" (и другие имитации морепродуктов)
карамель, соевые и шоколадные конфеты с начинкой, "чупа-чупс", восточные сладости, повидло промышленного производства
пищевые добавки (краситель аннато E106b, карамельные красители E150a-E150d, мальтол E636, изомальтол E953, мальтит и мальтитный сироп E965, моно- и тиглицериды жирных кислот F471)

* - исключая безглютеновые сорта.

** - есть безглютеновые варианты.

*** - из-за содержания солода.

Приложение 3
к Положению об организации лечебного
и диетического питания
воспитанников в ДОУ

Таблица хлебных единиц
(1ХЕ=количество продукта, содержащее 10 г углеводов)

Молоко и жидкие молочные продукты

1 стакан	Молоко	250 мл
1 стакан	Кефир	250 мл
1 стакан	Сливки	250 мл
-	Йогурт натуральный	200 г

*Хлеб и хлебобулочные изделия**

1 кусок	Белый хлеб	20 г
1 кусок	Черный хлеб	25 г
-	Сухари	15 г
-	Крекеры	15 г
1 ст.ложка	Панировочные сухари	15 г

* - такие продукты как пельмени, блины, оладьи, пирожки, сырники, вареники, котлеты также содержат углеводы, но количество ХЕ зависит от размера и рецепта изделия.

Макаронные изделия

1-2 ст.ложки в зависимости от формы изделия	Вермишель, лапша, рожки, макароны*	15 г
---------------------------------------------	------------------------------------	------

* - имеется в виду несваренные; в сваренном виде 1ХЕ содержится в 2-4 ст.ложках продукта (50 г) в зависимости от формы изделия.

Крупы, кукуруза, мука

1 ст.ложка	Гречневая*	15 г
1/2 початка	Кукуруза	100 г
3 ст.ложки	Кукуруза консервированная	60 г
4 ст.ложки	Кукурузные хлопья	15 г
10 ст.ложек	Попкорн ("воздушная" кукуруза)	15 г
1 ст.ложка	Манная*	15 г
1 ст.ложка	Мука (любая)	15 г
1 ст.ложка	Овсяная*	15 г
2 ст.ложки	Овсяные хлопья*	20 г
1 ст.ложка	Перловая*	15 г
1 ст.ложка	Пшено*	15 г
1 ст.ложка	Рис*	15 г

* - имеется в виду 1 ст.ложка сырой крупы; в сваренном виде (каша) 1ХЕ содержится в 2 ст.ложках с горкой (50 г).

Картофель

1 штука величиной с крупное куриное яйцо		75 г
2 ст.ложки	Картофельное пюре	90 г
2 ст.ложки	Жареный картофель	35 г
-	Сухой картофель (чипсы)	25 г

Фрукты и ягоды (с косточкой и кожурой)

2-3 штуки	Абрикосы	110 г
1 штука	Айва	140 г
1 кусок (поперечный срез)	Ананас	140 г
1 кусок	Арбуз	270 г
1 штука, средний	Апельсин	150 г
1/2 штуки, среднего	Банан	70 г
7 ст.ложек	Брусника	140 г
12 штук, небольших	Виноград	70 г
15 штук	Вишня	90 г
1 штука, средний	Гранат	170 г
1/2 штуки, крупный	Грейпфрут	170 г
1 штука, маленькая	Груша	90 г
1 кусок	Дыня	100 г
8 ст.ложек	Ежевика	140 г
1 штука	Инжир	80 г
1 штука, крупный	Киви	110 г
10 штук, средних	Клубника (земляника)	160 г
6 ст.ложек	Крыжовник	120 г
8 ст.ложек	Малина	160 г
1 штука, небольшое	Манго	110 г
2-3 штуки, средних	Мандарины	150 г
1 штука, средний	Персик	120 г
3-4 штуки, небольших	Сливы	90 г
7 ст.ложек	Смородина	120 г
1/2 штуки, средних	Хурма	70 г
7 ст.ложек	Черника	90 г
1 штука, маленькое	Яблоко	90 г
1/2 стакана	Фруктовый сок	100 мл
-	Сухофрукты	20 г

Овощи, бобовые, орехи

3 штуки, средних	Морковь	200 г
1 штука, средняя	Свекла	150 г
1 ст.ложка, сухие	Бобы	20 г
7 ст.ложек, свежий	Горох	100 г
3 ст.ложки, вареная	Фасоль	50 г
	Орехи	60-90 г*

* - в зависимости от вида.

Другие продукты

2 ч. ложки	Сахар-песок	10 г
2 куса	Сахар кусковой	10 г
1/2 стакана	Газированная вода на сахаре	100 мл
1 стакан	Квас	250 мл
	Мороженое	65 г
	Шоколад	20 г
	Мёд	12 г

Приложение 4
к Положению об организации лечебного
и диетического питания
воспитанников в ДОУ

Таблица 1

**Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с
сахарным диабетом
(нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки					
		3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1			
		-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2
		6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-
			1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1
				8			8			8			8			8			8			8			8
1	Хлеб ржаной	30	50	70	0	0	0	25	50	60	0	0	0	15	50	70	0	0	0	80	150	200	0	50	0
2	Хлеб пшеничный	15	30	40	0	0	0	20	30	50	0	0	0	10	20	30	0	0	0	50	80	100	0	20	0
3	Мука пшеничная	3	3	4	0	0	0	3	3	4	6	6	6	3	3	6	0	0	0	15	15	20	5	5	0
4	Крупы, бобовые	13	15	17	0	0	0	14	15	16	0	0	0	13	15	17	0	0	0	40	45	50	0	50	0
5	Макаронные изделия	4	5	7	0	0	0	4	5	7	0	0	0	4	5	6	0	0	0	12	15	20	5	5	0
6	Картофель	19	22	22	0	0	0	80	100	100	92	122	122	32	53	53	0	0	0	140	188	188	0	87	77
7	Овощи	48	54	60	0	0	0	11	13	14	80	102	108	10	12	14	0	0	0	28	32	36	3	6	6
8	Фрукты свежие	15	20	20	20	30	30	25	30	30	20	20	20	0	0	0	0	0	0	80	100	100	100	0	0
9	Орехи, сухофрукты (чернослив, курага, яблоко, груша)	20	30	35	0	0	0	20	30	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	60	70	0	0	0
10	Соки плодовоовощные, напитки витамин	0	0	0	75	100	100	0	0	0	75	100	100	0	0	0	0	0	0	150	200	200	0	0	0

	изированные (без сахара)																					
11	Мясо жилованное	0	0	0	0	0	0	28	37,5	42,5	0	0	0	27	37,5	42,5	0	0	0	55	75	85
12	Птица (цыплята - бройлеры потрошенные - 1 кат)	0	0	0	0	0	0	15	20	30	0	0	0	15	20	30	0	0	0	30	40	60
13	Рыба (филе)	0	0	0	0	0	0	15	24	31	35	7	19	29	31	0	0	0	37	58	77	
15	Молоко	30	30	30	0	0	0	15	15	15	40	40	40	15	15	15	20	20	20	30	30	30
16	Кисломолочные продукты	50	50	50	0	0	0	0	0	0	70	70	100	0	0	0	30	30	30	150	150	150
17	Творог	20	20	25	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	20	25	0	0	0	40	50	60
18	Сыр	3	3	4	0	0	0	2	2	3	0	0	0	0	1	1	0	0	0	5	6	8
19	Сметана	1	2	2	0	0	0	4	5	5	2	2	2	1	1	1	0	0	0	8	10	10
20	Масло растительное	1	1	1	0	0	0	5	7	9	2	2	2	3	5	6	0	0	0	11	15	18
21	Яйцо	10	20	20	0	0	0	2	4	4	6	8	8	6	8	8	0	0	0	24	40	40
22	Заменитель сахара (сорбит, ксилит, стевия)	1	1	1	0	0	0	4	5	5	11	15	15	4	5	5	0	0	0	30	40	40
23	Чай	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0,4	0,4	0,4	
24	Дрожжи хлебопечарные	0,5	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	2	
25	Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	4	4	4

Таблица 2

**Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с целиакией
(нетто в г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наиме	Завтрак	Второй	Обед	Полдник	Ужин	Второй	Итого за
---	-------	---------	--------	------	---------	------	--------	----------

	нован ие пищев ого проду кта или групп ы пищев ых проду ктов				завтрак									ужин			сутки					
		3 - 6	7 - 1 1	1 2 - 1 8	3 - 6	7 - 1 1	1 2 - 1 8	3 - 6	7 - 1 1	1 2 - 1 8	3 - 6	7 - 1 1	1 2 - 1 8	3 - 6	7 - 1 1	1 2 - 1 8	3 - 6	7 - 1 1	1 2 - 1 8			
1	Хлеб безг лютено вый*	5 0	7 0	9 0	0	0	0	5 0	6 0	7 0	0	0	0	5 0	7 0	9 0	0	0	0	1 5 0	2 0 0	2 5 0
2	Мука карто фельн ая (рисов ая)	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	1	0	0	0	4	5	5
3	Крупы (рис, греча, пшено)	1 5	1 7	1 8	0	0	0	1 5	1 6	1 9	0	0	0	1 5	1 7	1 8	0	0	0	4 5	5 0	5 5
4	Карто фель	2 0	2 5	2 5	0	0	0	8 0	1 0	1 0	1 0	1 2	1 2	4 0	5 3	5 3	0	0	0	1 5 0	1 9 0	1 9 0
5	Овощ и, зелень	4 8	6 0	6 3	0	0	0	1 1 6	1 3 6	1 3 8	8	1 6	1 9	1 0 8	1 2 8	1 3 0	0	0	0	2 8 0	3 4 0	3 5 0
6	Фрук ты свежи е	3 0	3 0	4 2 , 5	1 0	1 0	1 2 0	0	0	0	4 0	4 0	5 5	3 0	3 0	4 2 , 5	0	0	0	2 0 0	2 0 0	2 6 0
7	Соки фрук товые	0	0	0	1 0	1 5	1 5	0	0	0	1 0	1 5	1 5	0	0	0	0	0	0	2 2 0	2 3 0	2 3 0
8	Сухоф рукты	5	7 , 5	7 , 5	0	0	0	5	7 , 5	7 , 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 0	1 5	1 5
9	Безг лютено вая выпеч ка и конди терски е издели я**	3	6	6	0	0	0	0	0	0	4	8	8	3	6	6	0	0	0	1 0	2 0	2 0
1 0	Сахар	1 5	1 8	1 8	0	0	0	5	7	7	1 5	1 8	1 8	5	7	7	0	0	0	4 0	5 0	5 0
1 1	Мясо 1 катего рии	2 0	3 0	3 5	0	0	0	5 0	5 5	5 7 , 5	0	0	0	5 0	5 5	5 7 , 5	0	0	0	1 2 0	1 4 0	1 5 0
1 2	Птица	0	0	0	0	0	0	1 5	2 0	2 2	0	0	0	1 5	2 0	2 2	0	0	0	3 0	4 0	4 5

										,						,						
1 3	Рыба (филе) ***	0	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	0	2	2	3	0	0	0	5	5	6
								3	3	5				7	7	5				0	0	0
1 5	Молок о, кефир ***	8	1	1	0	0	0	1	2	3	1	1	1	1	2	3	2	2	2	4	5	5
		0	0	2				5	0	0	0	3	4	5	0	0	3	3	3	5	0	5
			0	0							0	0	0			0	0	0	0	0	0	0
1 6	Творог детски й безгл ютено вый	2	2	2	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	2	2	0	0	0	5	5	5
		0	0	0							0	0	0	0	0				0	0	0	0
1 7	Смета на	2	3	4	0	0	0	5	4	5	2	3	3	1	2	3	0	0	0	1	1	1
																			0	0	2	5
1 8	Масло сливоч ное	6	1	1	0	0	0	4	5	6	4	5	5	6	1	1	0	0	0	2	3	3
			0	2											0	2				0	0	5
1 9	Масло растит ельное	1	1	1	0	0	0	5	5	7	1	1	2	3	3	5	0	0	0	1	1	1
																			0	0	0	5
2 0	Яйцо* **	2	2	2	0	0	0	4	4	4	8	8	8	8	8	8	0	0	0	4	4	4
		0	0	0															0	0	0	0
2 1	Сыр безгл ютено вый	2	5	5	0	0	0	2	2	2	0	0	0	1	2	2	0	0	0	5	1	1
																				0	0	0
2 2	Чай	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		,	,	,										,	,	,				,	,	,
		3	3	3										3	3	3				6	6	6
2 3	Соль пищев ая поваре нная йодир ованна я	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	4	4	4

Примечание:

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

** для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

*** при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

Таблица 3

**Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с
фенилкетонурией
(нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки					
		3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1			
		-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2
		6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-
			1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1
				8			8			8			8			8			8			8			8
1	Хлеб низкобелковый	4 5	8 0	1 1 0	0	0	0	5 0	8 0	1 1 0	0	0	0	3 5	7 0	1 0 0	0	0	0	1 3 0	2 3 0	3 2 0			
2	Мука низкобелковая	3	3	4	0	0	0	2	3	4	5	6	6	2	3	6	0	0	0	1 2	1 5	2 0			
3	Молоко и молочные продукты низкобелковые	5 0	3 0	3 0	0	0	0	1 0	1 5	1 5	8 0	4 0	4 0	5 0	1 5	1 5	2 0 0	2 0 0	2 0 0	3 9 0	3 0 0	3 0 0			
4	Крупы низкобелковые	1 4	1 5	1 7	0	0	0	1 5	1 5	1 6	0	0	0	1 4	1 5	1 7	0	0	0	4 3	4 5	5 0			
5	Макаронные изделия безбелковые	1 0	2 0	3 0	0	0	0	1 0	2 0	3 0	0	0	0	1 0	2 0	3 0	0	0	0	3 0	6 0	9 0			
6	Картофель	1 5	1 8	2 0	0	0	0	4 0	6 0	7 0	6	8	1 0	1 9	3 4	5 0	0	0	0	8 0	1 2 0	1 5 0			
7	Овощи	4 8	6 5	7 5	0	0	0	1 1 6	1 3 5	1 4 5	8	2 0	3 5	1 0 8	1 3 4 5	1 4 5	0	0	0	2 8 0	3 5 0	4 0 0			
8	Фрукты свежие	4 0	5 0	6 0	1 0 0	1 1 0	1 2 0	0	0	0	5 0	6 0	7 0	3 0	4 0	5 0	0	0	0	2 2 0	2 6 0	3 0 0			
9	Соки плодово- овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	0	0	0	1 0 0	1 0 0	1 0 0	0	0	0	1 0 0	1 0 0	1 0 0	0	0	0	0	0	0	2 0 0	2 0 0	2 0 0			
10	Масло сливочное	9	1 2	1 3	0	0	0	4	6	7	3	5	6	9	1 2	1 3	0	0	0	2 5	3 5	4 0			

Таблица 4

**Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки					
		3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1	3	7	1			
		-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2
		6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-	6	1	-
			1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1		1	1
				8			8			8			8			8			8			8			8
1	Хлеб ржаной	30	50	70	0	0	0	25	50	60	0	0	0	15	50	70	0	0	0	50	80	120			
2	Хлеб пшеничный	15	30	40	0	0	0	20	30	50	0	0	0	10	20	30	0	0	0	80	150	200			
3	Мука пшеничная	3	3	4	0	0	0	3	3	4	6	6	6	3	3	6	0	0	0	29	15	20			
4	Крупы, бобовые	15	17	21	0	0	0	15	16	25	0	0	0	15	17	19	0	0	0	45	50	65			
5	Макаронные изделия	4	5	7	0	0	0	4	5	7	0	0	0	4	5	6	0	0	0	12	15	20			
6	Картофель	25	30	35	0	0	0	80	120	150	120	200	250	40	50	60	0	0	0	160	200	300			
7	Овощи	44	48	54	0	0	0	110	116	132	88	88	100	98	100	114	0	0	0	260	280	330			
8	Фрукты свежие	25	40	70	90	110	120	0	0	0	40	60	70	25	40	70	0	0	0	180	250	330			
9	Сухофрукты	7,5	10	20	0	0	0	7,5	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	20	40			
10	Соки плодовоощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	0	0	0	50	100	100	0	0	0	50	100	100	0	0	0	0	0	0	100	200	200			
11	Мясо жилованное	0	0	0	0	0	0	35	39	41	0	0	0	35	39	41	0	0	0	70	78	82			
12	Птица (цыплята-бройлеры)	0	0	0	0	0	0	17,5	25	30	0	0	0	17,5	25	30	0	0	0	35	50	60			

	потроше ные - 1 кат)																					
1 3	Рыба (филе)*	0	0	0	0	0	0	2	2	3	1	1	1	2	2	3	0	0	0	5	5	7
								1	4	2	0	0	3	1	4	2			2	8	7	
1 5	Молоко	3	3	3	0	0	0	1	1	1	4	4	4	1	1	1	2	2	2	3	3	3
		0	0	0				5	5	5	0	0	0	5	5	5	0	0	0	0	0	0
1 6	Кисломо лочные продукт ы	5	5	5	0	0	0	0	0	0	7	7	1	0	0	0	3	3	3	1	1	1
		0	0	0							0	0	0			0	0	0	5	5	8	
1 7	Творог	2	2	3	0	0	0	0	0	1	1	1	2	2	3	0	0	0	5	6	8	
		2	7	3						2	1	4	2	7	3				6	5	0	
1 8	Сыр	1	1	2	0	0	0	7	8	9	0	0	0	4	6	6	0	0	0	2	3	3
		4	6	0															5	0	5	
1 9	Сметана	7	9	1	0	0	0	7	8	9	4	5	6	3	4	4	0	0	0	2	2	3
				1															1	6	0	
2 0	Масло сливочн ое	8	1	1	0	0	0	5	6	7	4	5	5	8	1	1	0	0	0	2	3	4
			2	4											2	4			5	5	0	
2 1	Масло растител ьное	4	6	8	0	0	0	8	9	1	3	4	5	5	6	7	0	0	0	2	2	3
										0									0	5	0	
2 2	Яйцо	1	2	2	0	0	0	3	4	4	6	8	8	6	8	8	0	0	0	3	4	4
		5	0	0															0	0	0	
2 3	Сахар	1	1	1	0	0	0	5	5	7	1	1	1	4	5	7	0	0	0	3	4	5
		3	5	8							3	5	8						5	0	0	
2 4	Кондите рские изделия	5	3	4	0	0	0	0	0	0	1	4	7	5	3	4	0	0	0	2	1	1
										0									0	0	5	
2 5	Чай	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		,	,	,										,	,	,				,	,	,
		1	1	1										3	3	3				4	4	4
2 6	Какао- порошок	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
		,	,	,																,	,	,
		5	2	2																5	2	2
2 7	Дрожжи хлебопе карные	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	2
		,	,									,	,									
		5	5								5	5										
2 8	Соль пищевая поварен ная	2	2	2	0	0	0	3	3	3	2	2	2	3	3	3	0	0	0	1	1	1
																			0	0	0	

* - рекомендуется использовать жирную морскую рыбу: сельдь, семга, форель, лососевые, скумбрия, тунец.

Приложение 5
к Положению об организации лечебного
и диетического питания
воспитанников в ДОУ

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими 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 рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
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 0,5%).
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 рубленого 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; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Прошнуровано и пронумеровано _____) листа

24 (*двигатель*)

заведующий МКДОУ «Родничок» г. Зуевка
(М.Н.Метелева)



