

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
фирма ФинансСтарт

4.Цель экспертизы: соответствие представленного примерного десятидневного меню для дошкольных образовательных учреждений с 10,5 и 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с физиологическими нормами потребления питательных веществ, разработанное Муниципальным казенным учреждением «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ПМТО), расположенным по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана

Фактический адрес: нет
Юридический адрес: нет

3.Работчик: нет
Ивана Голуба, 13-А.

Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ул. Ивана Голуба, 13-А.
ИНН 2301040995 ОГРН 1022300526907

Юридический адрес: 353440, Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа» (МКУ ПМТО).

2. Заявитель: Муниципальное казенное учреждение «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ПМТО).
29.11.2021 г.

1.Основание: заявление и.о. директора МКУ ПМТО Педаш С. В., вх. № 2038/1057/ОИ от

Производство экспертизы окончено: 24.12.2021 г. в 16-00

Производство экспертизы начато: 01.12.2021 г. в 10-00

примерного десятидневного циклического меню для дошкольных образовательных учреждений с 10,5 и 12-ти часовым пребыванием и возрастом детей с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет Муниципального казенного учреждения «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ПМТО), расположенного по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана Голуба, 13-А

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 169121 «24» декабря 2021 года

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710012 от 22 апреля 2015 г.

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
фирма ФинансСтарт



УТВЕРЖДАЮ

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ЛП ОИ 03.11

Голубца, 13-А тробаванням: СанПін 2.3/2.4.3590-20 «Санітарно-эпідеміялогічныя тробавання к арганізацыі агульнага харчавання населення» р. VIII.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым пребыванием;

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей;

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте с 1,5 до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием;

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием;

- технологические карты на блюда по всем меню для детей с 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет;

- ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов по всем меню для детей с 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Время работы дошкольных образовательных учреждений: 10,5 и 12-ти часовое пребывание детей пять дней в неделю.

Характеристика меню с 10,5 часовым пребыванием детей

Представленное меню разработано на 10 календарных дней. Форма примерного меню содержит полную информацию: указана возрастная категория, вес блюда, количество пищевых веществ, энергетическая ценность за каждый прием пищи, итого за каждый день и среднее значение за весь период, номер рецептуры, что соответствует рекомендациям образцу согласно п. 8.1.4. приложения 8 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню предусмотрено 4-разовый режим питания: завтрак, обед, второй завтрак, полдник, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (приложение № 12) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Завтрак включает в себя горячее блюдо, бутерброд и напиток. Второй завтрак включает в себя свежие фрукты или соки. Обед включает закуску, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток и хлеб. Полдник включает в себя кисломолочный напиток или молоко кипяченое с мучным или кондитерским изделием без крема. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба ржаного и пшеничного, яиц, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты используются не реже 2 раз в неделю (творог, сметана, сыр, рыба и другие). Удовлетворение потребности детей в витаминах и минеральных веществах предусмотрено за счет включения в меню свежих овощей и фруктов, соков, компота из свежих плодов, компота из яблок и лимона.

В представленном примерном меню для детей 1,5-3 лет, 3-7 лет повторяемость одних и тех же блюд в течение дня и (или) двух смежных дней не выявлена. Суммарные объемы блюд по приемам пищи во все дни соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 приложения № 9) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Вес блюд, указанных в меню для детей с 1,5 до 3-х и с 3-х до 7 лет, соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 9) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения» по массе порций для детей в зависимости от возраста (в

граммах).

Представлены технологические карты на все блюда меню. При формировании блюд меню использованы следующие сборники рецептов: «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга» - СПб.: Речь, 2008.-800 с.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» / под ред. М.П. Мотильнова, В.А. Тугельяна. – М.: Делта принт, 2016. – 640 с.; «Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных организаций» / Под ред. Профессора А.А. Первакова. 2013-576 с.; «Химический состав и калорийность российских продуктов питания». В технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи. Наменование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания физиологическим потребностям детей.

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день отдельно за завтрак, второй завтрак, обед, полдник для возрастных категорий с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

Для детей с 1,5 до 3 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 31,5 г или 75,0 % от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, жиров – 35,3 г или 75,1 % от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, углеводов – 152,3 г или 75,0 % от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1050,0 ккал или 75,0% от суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Согласно возможности выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в среднем за 10 дней составляет 33,8 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Содержание минеральных веществ в среднем за 10 дней составляет: кальций – 600 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, магния – 60 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, железа – 7,5 мг или 75,4% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Доля пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с учетом времени пребывания детей в организации.

Средняя энергетическая ценность завтрака составляет 20 % от суточного рациона. Доля энергетической ценности завтрака в среднем составляет 71,3 ккал или 5,0 % от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности второго завтрака составляет 5 % от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 319,3 ккал или 22,8 % от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности завтрака составляет 20 % от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем составляет 487,3 ккал или 34,8 % от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона.

Инициалы

фирма ФБВЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование пищевого продукта	Выдано пищевого продукта (в %) для детей с 3 до 7 лет	75	75
Молоко, молочная и кисломолочные продукты		75	75
Второй		75	75
Сметана		75	75
Сыр		75	75

Для детей с 3 до 7 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 40,5 г или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, жиров – 45,3 г или 75,5% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, углеводов – 195,8 г или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1350,0 ккал или 75% от суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в среднем за 10 дней составляет 37,5 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Содержание минеральных веществ в среднем за 10 дней составляет: кальция – 675 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, магния – 150 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, железа – 7,5 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Доля пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с учетом времени пребывания детей в организации.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем составляет 408,2 ккал или 22,5% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 71,3 ккал или 4% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности второго завтрака должна составлять 5% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда составляет 662,9 ккал или 36,5% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 208,0 ккал или 12% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона.

Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора для детей 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет:

Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 172,1 ккал или 12,4% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона.

Анализ

Характеристика меню с 12 часовым пребыванием детей
Представленное меню разработано на 10 календарных дней. Форма примерного
меню содержит полную информацию: указана возрастная категория, вес блюда, количество

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день
соответствует п. 8.1.2. (таблица 1 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для
обеих возрастных групп.

Мясо I-й категории	75	75
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, I кат.)	75	75
Субпродукты (печень, язык, сердце)	75	75
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	75	75
Яйцо, шт.	73	75
Картофель	75	75
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень, г	75	75
Фрукты свежие	75	75
Сухофрукты	75	75
Соки фруктовые и овощные	76	75
Хлеб ржаной	75	75
Хлеб пшеничный	75	75
Крупы, бобовые	75	75
Макаронные изделия	75	75
Мука пшеничная	75	75
Масло сливочное	75	75
Масло растительное	75	75
Кондитерские изделия	75	75
Чай	74	75
Какао-порошок	75	75
Кофейный напиток	75	75
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 используемом готовой пищевой продукции)	74	75
Дрожжи хлебопекарные	75	74
Крахмалы	75	75
Соль пищевая поваренная йодированная	75	75

Финансирование

физиологическим потребностям детей.Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания

картах. Указываемых в меню, соответствующую их наименованиям, указанным в технологических блюд - информации о температуре их выдачи. Наименование блюд и кулинарных изделий, содержащих белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих картрах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, организации» / Под ред. Профессора А.А. Перевалова. 2013-576 с. В технологических кулинарных изданиях для дошкольных учреждений и детских оздоровительных образовательных организациях: «Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и «Хлебодоминформ», 2004 г., «Сборник рецептур на продукцию в дошкольных общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т. Лапиной.-М.: рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при институте». Авт.-сост.: А.И. Злобов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный; «Сборник изделий для предприятий общественного питания разработана Научно-исследовательским В.А. Тугельяна. – М.: Делта принт, 2016. – 640 с.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» / под ред. М.П. Мотильяно, Петербурга».-СПб.: Речь, 2008.-800 с.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-мению использованы следующие сборники рецептур: «Сборник методических рекомендаций блюд Предлагаются технологические карты на все блюда меню. При формировании блюд (граммах).

общественного питания населения» по массе порций для детей в зависимости от возраста (в СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации 1,5 до 3-х и с 3-х до 7 лет, соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 9) организации общественного питания населения». Вес блюд, указанные в меню для детей с приложение № 9) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к блюд по приемам пищи во все дни соответствующим требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 и тех же блюд в течение дня и (или) двух смежных дней не выявлена. Суммарные объемы В представленном среднем меню для детей 1,5-3 лет, 3-7 лет повторяемость одних продукты используются не реже 2 раз в неделю (творог, сметана, сыр и другие).

ржаного и пшеничного, сливочного, растительного масла, сахара, соли. Остальные кисломолочных напитков, мяса (или птицы, или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба напиток или молоко кипяченое с муку или кондитерским изделием без крема. В блюд, второе горячее блюд, напиток и хлеб. Подник включает в себя кисломолочный завтрак включает в себя свежие фрукты или соки. Обед включает закуски, первое горячее питания населения». Завтрак включает блюд, бутерброд и напиток. Второй 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного подник, ужин, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (приложение № 12) СанПин Меню предусмотрено 5-разовый режим питания: завтрак, второй завтрак, обед, эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

образу согласно п. 8.1.4. приложения 8 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-и среднее значение за весь период, номер рецептуры, что соответствует рекомендациям пищевых веществ, энергетической ценности за каждый прием пищи, итого за каждый день

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день отдельно за завтрак, второй завтрак, обед, полдник для возрастных категорий с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

Для детей с 1,5 до 3 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 42 г или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, жиров – 47 г или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, 203,5 г или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1403,5 ккал или 100,2% от суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витаминов в среднем меню за 10 дней составляет: витамин «С» 45 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, витамин В1 – 0,8 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, витамин В2 – 0,9 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, витамин А – 450,4 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Содержание минеральных веществ в среднем меню за 10 дней составляет: кальций – 797,6 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, железа – 10 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Доля пищевых веществ, эрргитин, витаминов и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем составляет 282,5 ккал или 20,1% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 69,9 ккал или 5% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности второго завтрака должна составлять 5% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда составляет 488,3 ккал или 34,8% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 210,1 ккал или 15% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) ужина составляет 352,6 ккал или 25,1% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 25% от суточного рациона.

Для детей с 3 до 7 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 54 г или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, жиров – 60 г или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, углеводов – 261,2 г или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1800,2 ккал или 100% от суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание

Financing

Наименование пищевого продукта	Выдано пищевого продукта от нормы (в %)	Выдано пищевого продукта от нормы (в %) для детей с 3 до 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочные продукты	100	100
Творог	100	100
Сметана	100	100
Сыр	100	100
Масо 1-й категории	100	100
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	100	100
Субпродукты (печень, язык, сердце)	100	100
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	100	100
Яйцо, шт.	95	100
Картофель	100	100

витаминов в среднем меню в среднем за 10 дней составляет: витамин «С» 50,1 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, витамин В2 – 1 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, витамин А – 499,3 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Содержание минеральных веществ в среднем меню в среднем за 10 дней составляет: кальций – 900,2 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, железа – 10 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Доля пищевых веществ, энергия, витамин и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем составляет 365 ккал или 20,2% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 70 ккал или 4% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности второго завтрака должна составлять 5% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда составляет 647,8 ккал или 36% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 260,5 ккал или 14,5% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) ужина составляет 457 ккал или 25,3% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности ужина должна составлять 25% от суточного рациона.

Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора для детей 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет:

Кондюкова С.С.

Врач по общей гигиене

С.С. Кондюкова

7. Вывод: на основании вышеизложенного установлено, что представляемое на экспертизу примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 и 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, разработанное Муниципальным казенным учреждением «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО), расположенным по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана Голуца, 13-А, **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. VIII.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день соответствует п. 8.1.2. (таблица 1 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая солёные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зельнч, г	100	100	100
Фрукты свежие	100	100	100
Сухофрукты	100	100	100
Соки фруктовые и овощные	100	100	100
Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	100	100	100
Крупы, бобовые	100	100	100
Макаронные изделия	100	100	100
Мука пшеничная	100	100	100
Масло сливочное	100	100	100
Масло растительное	100	100	100
Кондитерские изделия	100	100	100
Чай	100	100	100
Какао-порошок	100	100	100
Кофейный напиток	100	100	100
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного производства, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	100	100	100
Дрожжи хлебопекарные	100	100	100
Крахмал	100	100	100
Соль пищевая поваренная йодированная	100	100	100