

Российская Федерация
Ямало-Ненецкий автономный округ
Департамент образования Администрации города Ноябрьск
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОСИНКА»**
муниципального образования город Ноябрьск
(МАДОУ «Росинка»)



629803, Россия, ЯНАО, г. Ноябрьск, ул. Высоцкого 34в; тел.(факс) (3496) 346141;345307;
E-mail:mdourosinka@mail.ru; ОКПО: 48729621; ОГРН: 1028900708506; ИНН/КПП:
8905024852/890501001

ПРИКАЗ

31.08.2017 г.

№ 110-од

**Об организации питания воспитанников
в муниципальном автономном образовательном дошкольном учреждении «Росинка»
муниципального образования город Ноябрьск
на 1 полугодие 2017 – 2018 учебного года**

В соответствии со ст.37, пп1 п1 ст.41 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. главным государственным санитарным врачом РФ от 15.05.2013 № 26), Постановлением РФ от 22 мая 2003 г. N 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" (утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года), сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольного возраста, разработанного Учреждением Российской Академии медицинских наук научно – исследовательским институтом питания РАМН, Уставом МАДОУ «Росинка», в целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей, соблюдения законодательства к организации рационального питания воспитанников, выполнения натуральных норм продуктов питания, удовлетворения физиологических потребностей в основных пищевых веществах, энергии и обеспечения безопасности питания детей

приказываю:

1.Технологу по питанию, Атнюковой Т. Б.:

1.1.Организовать горячее питание воспитанников в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и Уставом МАДОУ «Росинка»;

1.2.Составлять примерное десятидневное меню на основании меню прилагаемых к настоящему приказу (приложение №1 А-Б), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп. Утвердить примерное меню заведующим МАДОУ.

1.3.Обеспечить фактический рацион питания в соответствии утвержденного примерного меню.

1.4.Соблюдать суммарные объёмы блюд по приёмам пищи в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.5.Соблюдать в примерном меню содержание белков 12-15 % от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58 %. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов ± 10 %.

1.6. Разработать ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием и утвердить заведующим МАДОУ.

1.7. Осуществлять контроль за приготовлением пищи на основе принципов "щадящего питания".

1.8. Обеспечить при кулинарной обработке пищевых продуктов выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах, оформленных согласно приложению № 7, СанПиН 2.4.1.3049-13, а также вести контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

1.9. Проводить замену продуктов на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам при отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания (Приложение № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13). При отсутствии свежих овощей и фруктов проводить замену в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

1.10. Использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами в целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ).

1.11. Проводить витаминизацию блюд с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

1.12. Осуществлять контроль за технологией приготовления витаминизированных напитков в соответствии с технологией, указанной изготовителем в инструкции и удостоверением о государственной регистрации.

1.13. Выдачу готовой пищи разрешать осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МАДОУ и дома **родителей** информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

1.15. Соблюдать потребление натуральных норм питания на одного ребенка, строго в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными нормами согласно приложению № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13 в соответствии с данными, приведенными в столбце «нетто». Допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания могут составлять $\pm 5\%$.

1.16. Расчет использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов по накопительной ведомости проводить 1 раз в десять дней по весу «нетто». По результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности и основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов и витамина С) проводить ежемесячно согласно данным в приложении № 2 настоящего приказа;

2. Поварам пищеблока:

2.1. При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. Исключить процесс «жарки».

2.2. Готовить витаминизированные напитки непосредственно перед раздачей.

2.3. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводить искусственную С-витаминизацию. Искусственную С-витаминизацию осуществлять из расчета для детей от 1,5 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию.

2.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.И. о.кладовщика, Перминовой И. А. (в дальнейшем, по выходу из очередного отпуска кладовщику Ципук Н. В.):

3.1.При заполнении журнала бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок учитывать требования СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", п. 3.1. «Требования к регламентации сроков годности»:

- срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию;

- период времени (дата) в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки;

- информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.2.При формировании заявки на продукты питания пользоваться таблицей распределения продуктового набора на основании приложения № 3 к настоящему приказу. Предоставлять Поставщику заявку на продукты питания в сроки установленные Поставщиком.

4.Создать комиссию материальных запасов МАДОУ в следующем составе:

Председатель комиссии материальных запасов: Ципук Н. В., кладовщик;

Члены комиссии: Атюнова Т. Б., технолог по питанию;

Кулдарева Е. Г., шеф-повар.

4.1.Комиссии по материальным запасам производить перевод единиц измерения поставщика в единицы измерения, по которым материальные запасы (продукты питания) будет отпускаться со склада для производства продукции на основании акта перевода одной единицы измерения материальных запасов (продукты питания) в другую (приложение к настоящему приказу № 4)

4.2.Комиссии по материальным запасам производить перерасчет входных цен.

5.Кастелянше, Мацюк Т. Н.

5.1.Обеспечить дополнительно помощников воспитателей групп для раздачи пищи: фартуком, колпаком или косынкой, фартуком для мытья посуды и специальным (темным) халатом для уборки помещений.

6.И. о. делопроизводителя, Бурдиной Т. А., довести данный приказ до сведения лиц, ответственных за исполнение настоящего приказа.

8.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Росинка»

Ж. А. Миллер

**Химический состав и калорийность пищевых продуктов
в пересчете на 100 грамм съедобной части продукта**

| № п/п | Наименование продукции | Б | Ж | У | Ккал | Витамин |
|----------|---------------------------------------|------|-------|-------|------|---------|
| | | | | | | С (мг) |
| 1 | Мука пшеничная | 10,3 | 1,1 | 69 | 334 | 0,00 |
| 2 | Мука картофельная | 0,1 | 0,0 | 79,6 | 329 | 0,00 |
| 3 | Крупа манная | 10,3 | 1,0 | 67,7 | 328 | 0,00 |
| 4 | Крупа гречневая ядрица | 12,6 | 3,3 | 62,1 | 335 | 0,00 |
| 5 | Крупа овсяная | 11 | 6,1 | 49,7 | 303 | 0,00 |
| 6 | Хлопья овсяные | 11 | 6,2 | 50,1 | 305 | 0,00 |
| 7 | Горох лущеный, колотый | 23 | 1,6 | 50,8 | 314 | 0,00 |
| 8 | Пшено, шлифованное в/с | 11,5 | 3,3 | 66,5 | 348 | 0,00 |
| 9 | Крупа пшеничная "Артек" | 11,5 | 1,3 | 63,1 | 316 | 0,00 |
| 10 | Крупа ячневая | 10 | 1,3 | 66,3 | 324 | 0,00 |
| 11 | Крупа перловая | 9,3 | 1,1 | 66,5 | 320 | 0,00 |
| 12 | Крупа кукурузная | 8,3 | 1,2 | 71,6 | 337 | 0,00 |
| 13 | Рис шлифованный | 7 | 1,0 | 71,4 | 330 | 0,00 |
| 14 | Фасоль овощная | 21 | 2,0 | 46,6 | 292 | 0,00 |
| 15 | Макаронные изделия | 10,4 | 1 | 69,7 | 337 | 0,00 |
| 16 | Компотная смесь | 3,3 | 0 | 58,68 | 265 | 2,00 |
| 17 | Изюм | 1,8 | 0 | 66 | 262 | 0,00 |
| 18 | Шиповник. | 1,6 | 0 | 10 | 51 | 470,00 |
| 19 | Курага | 5,2 | 0 | 55 | 234 | 4,00 |
| 20 | Чернослив | 2,3 | 0 | 58,4 | 242 | 3,00 |
| 21 | Сахар песок | 0 | 0 | 99,8 | 379 | 0,00 |
| 22 | Конфеты помадные | 2,2 | 5 | 83,6 | 369 | 0,00 |
| 23 | Печенье сахарное | 7,5 | 11,80 | 74,4 | 436 | 0,00 |
| 24 | Вафли | 3,2 | 2,8 | 80,1 | 350 | 0,00 |
| 25 | Повидло, джем | 0,4 | 0 | 65,3 | 247 | 0,00 |
| 26 | Кофейный напиток | 15 | 0 | 3,6 | 119 | 0,00 |
| 27 | Чай высший сорт | 20 | 0 | 4 | 109 | 10,00 |
| 28 | Какао порошок | 24,2 | 18 | 27,9 | 373 | 0,00 |
| 29 | Мясо говядина | 18,6 | 16 | 0 | 218 | 0,00 |
| 30 | Куры 1 категории | 18,2 | 18,4 | 0,7 | 241 | 0,00 |
| 31 | Субпродукты говяжьи | 17,9 | 3,7 | 0 | 105 | 33,00 |
| 32 | Колбасные изделия вареные | 11,7 | 23 | 0 | 252 | 0,00 |
| 33 | Горбуша с/м | 21 | 7,0 | 0 | 147 | 0,00 |
| 34 | Минтай | 15,9 | 0,9 | 0 | 72 | 1,80 |
| 35 | Сельдь слабосоленая | 14 | 15 | 0 | 191 | 3,20 |
| 36 | Консервы «горбуша в собственном соку» | 20,9 | 5,8 | 0 | 138 | 0,00 |
| 37 | Масло сливочное | 0,8 | 72,50 | 1,3 | 661 | 0,00 |
| 38 | Масло растительное | 0 | 99,9 | 0 | 899 | 0,00 |

| | | | | | | |
|----|--------------------------|------|-----|------|-------|--------|
| 39 | Яйцо куриное 1 категории | 12,5 | 12 | 0,7 | 157 | 0,00 |
| 40 | Сыр твердых сортов | 23 | 29 | 0 | 360 | 1,60 |
| 41 | Соль йодированная | 0 | 0 | 0 | 0 | 9,00 |
| 42 | Дрожжи сухие | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 43 | Огурцы конс. | 2 | 0 | 2 | 25 | 250,00 |
| 44 | Томаты конс. | 1,1 | 0 | 3,8 | 20 | 15,00 |
| 45 | Горошек зеленый | 3,1 | 0 | 0,2 | 40 | 25,00 |
| 46 | Кукуруза десертная | 3,9 | 1,3 | 2,2 | 115 | 10,00 |
| 47 | Икра кабачковая | 2 | 9,0 | 8,5 | 122 | 7,00 |
| 48 | Капуста квашеная | 1,8 | 0,1 | 3,0 | 23,0 | 45,00 |
| 49 | Брусника | 0,7 | 0,5 | 8,0 | 43,0 | 15,00 |
| 50 | Клюква | 0,5 | 0,0 | 3,8 | 26,0 | 0,15 |
| 51 | Молоко | 2,8 | 3,2 | 4,7 | 58 | 1,30 |
| 52 | Молоко | 2,82 | 2,5 | 4,73 | 52 | 1,30 |
| 53 | Молоко сгущённое | 7,2 | 8,5 | 56 | 320 | 1,00 |
| 54 | Йогурт жирность | 6 | 3,2 | 8,5 | 85 | 1,20 |
| 55 | Ацидофилин | 2,8 | 3,2 | 3,8 | 57 | 0,80 |
| 56 | Кефир | 2,8 | 3,2 | 4,1 | 56 | 0,70 |
| 57 | Творог | 16,7 | 9 | 2 | 159 | 0,50 |
| 58 | Сметана | 2,1 | 15 | 2,4 | 154,5 | 0,50 |
| 59 | Картофель свежий | 2 | 0,4 | 17,3 | 80 | 20 |
| 60 | Капуста свежая | 1,8 | 0,1 | 4,7 | 27 | 50,00 |
| 61 | Морковь свежая | 1,3 | 0,1 | 7,2 | 30 | 5,00 |
| 62 | Свёкла свежая | 1,5 | 0,1 | 10 | 42 | 10,00 |
| 63 | Лук репчатый | 1,4 | 0,0 | 9,1 | 41 | 10,00 |
| 64 | Огурцы свежие | 0,7 | 0,1 | 1,9 | 11 | 7,00 |
| 65 | Помидоры свежие | 1,1 | 0,2 | 3,8 | 23 | 25,00 |
| 66 | Перец сладкий | 1,3 | 0,0 | 5,3 | 25,26 | 250,00 |
| 67 | Чеснок | 6,5 | 0 | 5,2 | 46 | 10,00 |
| 68 | Лук зелёный | 1,3 | 0 | 3,5 | 19 | 30,00 |
| 69 | Петрушка, укроп | 3,7 | 0 | 8 | 49 | 15,00 |
| 70 | Яблоки | 0,4 | 0,0 | 9,8 | 45 | 13,00 |
| 71 | Груши | 0,4 | 0,0 | 10,7 | 42 | 5,00 |
| 72 | Бананы | 1,5 | 0,0 | 22,4 | 91 | 10,00 |
| 73 | Апельсин | 0,9 | 0,0 | 8,4 | 38 | 60,00 |
| 74 | Лимон | 0,9 | 0,0 | 3,6 | 31 | 40,00 |
| 74 | Сок яблочный | 0,5 | 0,0 | 9,1 | 38 | 2,00 |
| 75 | Хлеб пшеничный, батон | 7,6 | 1 | 48,6 | 238 | 0,00 |
| 76 | Хлеб ржаной | 6,9 | 1 | 42,4 | 214 | 0,00 |

**Распределение
рекомендуемого среднесуточного продуктового набора по группам продуктов
из расчёта на одного ребёнка
(для предоставления заявки Поставщику на первое полугодие 2017 г.)**

| № п/п | Наименование пищевого продукта | Количество продуктов для детей в граммах до 3-х лет | | Количество продуктов для детей в граммах от 3-х до 7-ми лет | |
|--------------------------------------|--|--|------------|--|------------|
| | | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 2 | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой, в т.ч.: | 60 | 60 | 80 | 80 |
| | ✓ хлеб пшеничный высший сорт | 30 | 30 | 40 | 40 |
| | ✓ батон нарезной высший сорт | 30 | 30 | 40 | 40 |
| 3 | Мука пшеничная | 25 | 25 | 29 | 29 |
| 4 | Мука картофельная (крахмал) | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 5 | Крупы (злаки), бобовые, в т.ч.: | 30 | 30 | 43 | 43 |
| | ✓ крупа манная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| | ✓ крупа "Геркулес" (хлопья овсяные) | 2 | 2 | 3 | 3 |
| | ✓ крупа горох | 2 | 2 | 3 | 3 |
| | ✓ крупа пшено шлифованное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | ✓ крупа гречневая ядрица | 5 | 5 | 9 | 9 |
| | ✓ крупа пшеничная | 3 | 3 | 4 | 4 |
| | ✓ крупа ячневая | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ✓ крупа перловая | 1 | 1 | 3 | 3 |
| | ✓ крупа рисовая | 7 | 7 | 10 | 10 |
| | ✓ крупа фасоль овощная | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6 | Макаронные изделия | 8 | 8 | 12 | 12 |
| 7 | Картофель с 31.12. - 28.02. | 185 | 120 | 215 | 140 |
| | с 29.02. - 01.09. | 200 | 120 | 234 | 140 |
| 8 | Овощи, зелень | 256 | 205 | 325 | 260 |
| <i>период работы с января по май</i> | | | | | |
| 8.1. | <i>овощи свежие, зелень, в том числе:</i> | 228 | 182 | 291 | 233 |
| | ✓ капуста | 100 | 80 | 136 | 109 |
| | ✓ морковь | 53 | 40 | 53 | 40 |
| | ✓ свекла | 28 | 21 | 48 | 37 |
| | ✓ лук репчатый | 40 | 34 | 45 | 38 |
| | ✓ огурцы | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | ✓ помидоры | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | ✓ чеснок | 1 | 1 | 2 | 2 |
| | ✓ лук зеленый | 3 | 3 | 4 | 4 |
| | ✓ зелень (укроп, петрушка) | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | <i>овощи, консервированные в т. ч.:</i> | 28 | 23 | 34 | 27 |
| | ✓ огурцы, томаты | 5 | 3 | 7 | 4 |
| | ✓ томаты в собственном соку | 6 | 6 | 7 | 7 |

| | | | | | |
|-----------|---|------------|------------|------------|------------|
| | ✓ горошек зеленый | 6 | 4 | 8 | 5 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | ✓ кукуруза десертная | 3 | 2 | 3 | 2 |
| | ✓ икра кабачковая | 6 | 6 | 6 | 6 |
| | ✓ лечо | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 8.2. | <i>период работы июнь</i> | | | | |
| | <i>овощи свежие, зелень, в том числе:</i> | 239 | 193 | 300 | 240 |
| | ✓ капуста | 71 | 57 | 86 | 69 |
| | ✓ морковь | 37 | 28 | 53 | 40 |
| | ✓ свекла | 27 | 20 | 43 | 34 |
| | ✓ лук репчатый | 42 | 36 | 48 | 40 |
| | ✓ огурцы | 27 | 22 | 29 | 23 |
| | ✓ помидоры | 26 | 22 | 28 | 24 |
| | ✓ чеснок | 1 | 1 | 3 | 2 |
| | ✓ лук зеленый | 3 | 3 | 5 | 4 |
| | ✓ зелень (укроп, петрушка) | 5 | 4 | 5 | 4 |
| | <i>овощи, консервированные в т. ч.:</i> | 17 | 12 | 25 | 20 |
| | ✓ огурцы, томаты | 4 | 2 | 5 | 3 |
| | ✓ томаты в собственном соку | 3 | 3 | 4 | 4 |
| | ✓ горошек зеленый | 5 | 3 | 6 | 4 |
| | ✓ кукуруза десертная | 2 | 1 | 3 | 2 |
| | ✓ икра кабачковая или баклажанная | 2 | 2 | 5 | 5 |
| | ✓ лечо | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 9 | Фрукты (плоды) свежие | 108 | 95 | 114 | 100 |
| | <i>период работы с января по март</i> | | | | |
| | ✓ яблоки | 45 | 40 | 50 | 44 |
| | ✓ груши | 44 | 40 | 44 | 40 |
| | ✓ бананы | 8 | 5 | 8 | 5 |
| | ✓ апельсины | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | ✓ мандарины | 4 | 3 | 5 | 4 |
| | ✓ лимоны | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ✓ ягоды (клюква, брусника) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | <i>период работы с апреля по июнь</i> | | | | |
| | ✓ яблоки | 53 | 47 | 53 | 47 |
| | ✓ груши | 44 | 40 | 50 | 45 |
| | ✓ бананы | 5 | 3 | 5 | 3 |
| | ✓ апельсины | 4 | 3 | 4 | 3 |
| | ✓ мандарины | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | ✓ лимоны | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ✓ ягода (брусника, клюква) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Фрукты сухие, в том числе: | 9 | 9 | 11 | 11 |
| | ✓ компотная смесь | 4 | 4 | 5 | 5 |
| | ✓ изюм (белый без косточки) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ✓ курага | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ✓ шиповник | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| | ✓ чернослив | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| 11 | Соки фруктовые и овощные, в том числе: | 100 | 100 | 100 | 100 |
| | ✓ соки натуральные до 3-х лет | 100 | 100 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|---|--|------------|------------|-------------|------------|
| | ✓ соки натуральные | 0 | 0 | 100 | 100 |
| 12 | Кондитерские изделия, в том числе: | 7 | 7 | 20 | 20 |
| | ✓ печенье | 2 | 2 | 5 | 5 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | ✓ вафли | 1 | 1 | 3 | 3 |
| | ✓ конфеты шоколадные, мармелад | 1 | 1 | 4 | 4 |
| | ✓ повидло | 2 | 2 | 5 | 5 |
| | ✓ варенье, джем | 1 | 1 | 3 | 3 |
| | ✓ ванилин | 0,000035 | 0,000035 | 0,00005 | 0,00005 |
| 13 | Сахар | 37 | 37 | 47 | 47 |
| 14 | Масло коровье сладкосливочное | 18 | 18 | 21 | 21 |
| 15 | Масло растительное | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 16 | Яйцо куриное столовое (штук/граммы) | 0,5шт | 20 | 0,6шт | 24 |
| 17 | Молоко и кисломолочные продукты, в т. ч.: | 390 | 390 | 450 | 450 |
| | ✓ молоко натуральное | 260 | 260 | 300 | 300 |
| | ✓ молоко, сгущенное с сахаром | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | ✓ йогурт | 30 | 30 | 30 | 30 |
| | ✓ кисломолочная продукция (кефир, ряженка, и т.д.) | 60 | 60 | 80 | 80 |
| 18 | Творог с м.д.ж. не более 5% | 30 | 30 | 40 | 40 |
| 19 | Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 20 | Сыр твердый | 4,3 | 4 | 6,4 | 6 |
| 21 | Мясо бескостное, в том числе: | 55 | 50 | 60,5 | 55 |
| | ✓ мясо говядина | 40 | 36,6 | 42,5 | 38,6 |
| | ✓ мясо свинина | 10 | 9 | 13 | 12 |
| | ✓ субпродукты говяжьих (печень) | 5 | 4,4 | 5 | 4,4 |
| 22 | Птица замороженная, в том числе: | 25 | 20 | 30 | 24 |
| | ✓ филе птицы (полуфабрикат)* | 10 | 10 | 12 | 12 |
| | ✓ цыплята бройлера потрошенные ** | 15 | 10 | 18 | 12 |
| 23 | Колбасные изделия вареные (говяжьих, куриных) колбаса, сосиски | 0 | 0 | 7 | 6,9 |
| 24 | Рыба с костью свежемороженая | | | | |
| период работы с января по апрель | | | | | |
| | <i>рыба с костью свежемороженая, в т.ч.:</i> | 54 | 32 | 64 | 37 |
| | ✓ горбуша потрошенная с головой | 29 | 16 | 35 | 19 |
| | ✓ минтай обезглавленный *** | 25 | 16 | 29 | 18 |
| период работы с мая по июнь | | | | | |
| | <i>рыба с костью свежемороженая, в т.ч.:</i> | 51 | 32 | 59 | 37 |
| | ✓ минтай обезглавленный | 51 | 32 | 59 | 37 |
| 25 | Чай, включая фиточай | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 26 | Какао - порошок | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 27 | Кофейный напиток злаковый | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| 28 | Соль пищевая поваренная | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 29 | Дрожжи хлебопекарные сухие | 0,1 | 0,1 | 0,125 | 0,125 |
| 30 | Аскорбиновая кислота (для витаминизации 3-х блюд) | 0,000035 | 0,000035 | 0,00005 | 0,00005 |

Примечание:

*- потери на холодную обработку филе птицы замороженное (полуфабрикат) установлены «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов», издательства «Дели принт» г.Москва, 2012г.

** - потери на холодную обработку цыплят бройлера потрошённых замороженных установлены контрольными проработками №9, 12,13.

***- потери на минтай обезглавленный замороженный установлены контрольными проработками № 2,8,10.

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ «Росинка»
_____ Ж. А. Миллер
« ____ » _____ 20 ____ г.

АКТ
перевода одной единицы измерения
материальных запасов (продукты питания) в другую

Комиссия в составе трех человек, созданная на основании Приказа № _____ от _____,
Председателя комиссии _____
(должность) (ФИО)

Членов комиссии: _____
(должность) (ФИО)

_____ (должность) (ФИО)

подтвердила, что по _____
(наименование приходного документа, номер, дата)

от _____ были приобретены и оприходованы материальные запасы
(поставщик)

Данным Актом произведен перевод единиц измерения поставщика в единицы измерения, по
которым материальные запасы (продукты питания) будет отпускаться со склада для производства
продукции, произведен перерасчет входных цен:

| № п/п | Наименование материальных запасов по приходному документу поставщика | по данным | ед. изм. | кол-во | цена с НДС | Сумма с НДС |
|-------|--|-------------------|------------|---------------|--------------|----------------|
| 1 | крупа гречневая п. 0,800 | поставщика | пач. | 12 | 48,00 | 576,00 |
| | крупа гречневая | учреждения | кг | 9,600 | 60,00 | 576,00 |
| 2 | крупа пшено п. 0,800 | поставщика | пач. | 6 | 44,00 | 264,00 |
| | крупа пшено | учреждения | кг. | 4,800 | 55,00 | 264,00 |
| 3 | масло растительное б. 1,000 | поставщика | Бан | 15 | 80,00 | 1200,00 |
| | масло растительное | учреждения | кг | 15,000 | 80,00 | 1200,00 |
| 4 | | поставщика | | | #### | |
| | | учреждения | | | ##### | 0,00 |

Данный Акт является неотъемлемой частью приходного документа от поставщика.

Председатель комиссии _____
(должность) (ФИО) (подпись)

Члены комиссии: _____
(должность) (ФИО) (подпись)

_____ (должность) (ФИО) (подпись))

