**Рекомендации по анализу организации питания детей и подростков в организованных коллективах Ставропольского края**

Утверждаю
Главный врач ФГУ
"Центр госсанэпиднадзора
в Ставропольском крае"
Н.Г.КОВАЛЕВ
21.11.2003

от 23.11.2003
N 4107-06/04

Одной из важнейших социальных проблем, требующих принятия срочных мер, является организация рационального питания детей. В последние годы отмечаются серьезные трудности в организации питания детей в образовательных учреждениях. Приватизация столовых и реорганизация системы общественного питания в сочетании со значительным ростом цен на продукты питания привели к сокращению числа школьников, получающих горячее питание в школах, особенно среди учащихся старших классов.

Недостаточное поступление в растущий организм ребенка белков, кальция, железа, витаминов, растительных масел приводит к росту числа заболеваний желудочно-кишечного тракта школьников, анемий, общему ухудшению состояния здоровья учащихся. Важную роль в возникновении заболеваний играет не только нарушение режима питания, но и его качество (включение в состав школьных рационов питания некачественных пищевых жиров, консервов, продуктов, не обладающих высокой пищевой ценностью, большого количества кондитерских изделий).

Более 70% учащихся Ставропольского края питаются за счет средств родителей. Основные дотации на питание выделяются из местных бюджетов в размере 1,5 руб. на ребенка, питание представлено в виде чая и булочки.

В целях профилактики йоддефицитных состояний в образовательных учреждениях Ставропольского края в питании детей и подростков с 1999 года используется только йодированная соль.

Таблица 1

**Суточная потребность детей от 1 года до 17 лет в пищевых веществах**

-------------------+----------------------------------------------------------

¦ Пищевые вещества ¦                   Возраст детей (лет)                   ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦   Минеральные    ¦1 - 3 ¦4 - 6 ¦6 (школьники)¦7 - 10 ¦ 11 - 13  ¦ 14 - 17  ¦

¦  вещества (мг):  +------+------+-------------+-------+----------+----------+

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Кальций           ¦  800 ¦  900 ¦    1000     ¦  1100 ¦     1200 ¦     1200 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Фосфор            ¦  800 ¦ 1350 ¦    1500     ¦  1650 ¦     1800 ¦     1800 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Магний            ¦  150 ¦  200 ¦     250     ¦   250 ¦      300 ¦      300 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Железо            ¦   10 ¦   10 ¦      12     ¦    12 ¦    15/18 ¦    15/18 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Цинк              ¦    5 ¦    8 ¦      10     ¦    10 ¦    15/12 ¦    15/12 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Йод               ¦ 0,06 ¦ 0,07 ¦    0,08     ¦  0,10 ¦     0,10 ¦     0,13 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Белки (г)/ в т.ч. ¦   53 ¦   68 ¦      69     ¦    77 ¦    90/82 ¦    98/90 ¦

¦     Животные     ¦   37 ¦   44 ¦      45     ¦    46 ¦    54/49 ¦    59/54 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦     Жиры (г)     ¦   53 ¦   68 ¦      67     ¦    79 ¦    92/84 ¦   100/90 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦    Углеводы (г)  ¦  212 ¦  272 ¦     285     ¦   335 ¦  390/355 ¦  425/360 ¦

+------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------+

¦Энергетическая    ¦ 1540 ¦ 1970 ¦    2000     ¦  2350 ¦2750/2500 ¦3000/2600 ¦

¦ценность (ккал)   ¦      ¦      ¦             ¦       ¦          ¦          ¦

-------------------+------+------+-------------+-------+----------+----------

Через дробь указана потребность в пищевых веществах мальчиков (числитель), девочек (знаменатель).

Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалом в 3,5 - 4 ч.

Суточная калорийность рациона распределяется в следующем порядке:

Завтрак - 25% калорий

Второй завтрак - 10%

Обед - 35 - 40%

Полдник - 10%

Ужин - 20 - 25%

Рацион питания должен включать разнообразный ассортимент продуктов. Такие продукты, как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи входят в меню ежедневно.

С 2002 в крае работает комиссия Правительства Ставропольского края по изучению проблем организации питания детей в организованных коллективах, в ходе работы ею было проверено более 50 школ, 20 ДОУ, 6 ЛОУ и 12 ПТУ по городам: Ставрополю, Кисловодску, Пятигорску, Железноводску, а также Советскому, Предгорному, Георгиевскому, Минераловодскому, Буденновскому, Изобильненскому, Новоалександровскому, Труновскому, Александровскому, Ипатовскому,  Апанасенковскому, Левокумскому, Нефтекумскому, Новоселицкому, Александровскому, Благодарненскому, Петровскому районам. Анализируя положение дел, установлено, что о полноценном питании учащихся вопрос на местах не стоит, администрации пытаются фактически организовать питание учащихся в виде стакана чая и булочки, с чем не может категорически согласиться госсанэпидслужба. Увеличение процента охвата питанием учащихся в принципе организовано только за родительскую плату, совершенно не уделяется внимание качеству и полноценности питания дети. Установлено: дети получают пищу, содержащую в большом количестве углеводы - это булочки, пирожки, макаронные изделия и т.п. Белки и жиры животного происхождения в питании школьников отсутствуют, как и отсутствуют блюда из рыбы, мяса, яйца, молока и кисломолочных изделий, первые блюда готовятся на постных бульонах, вторые блюда заменяются сосисками в тесте, котлетами в тесте, бутербродами или просто пирожками. Отмечается повторяемость блюд не только в течение двух дней, но даже - на завтрак и обед. При энергозатратах учащихся за время пребывания в школе в 500 - 600 ккал, фактическая энергетическая ценность школьного питания в виде завтраков составляет от 70 до 120 ккал, обедов - от 170 до 300 ккал.

Кроме того, при анализе питания необходимо уделять внимание объемам порций готовых блюд. Регламентируемые объемы порций готовых блюд являются основным фактором профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта детей. Выход блюд в бракеражном журнале готовых блюд должен соответствовать объемам пищи.

Таблица 2

**Рекомендуемые объемы порций для детей, посещающих ДОУ**

-----------------------+-----------------------------------------------------

¦    Возраст детей     ¦                                 Вес (г)                               ¦

¦  Наименование блюд   +-----------------+-----------------+-----------------

¦                      ¦1 г. - 1 г. 6 м. ¦1 г. 7 м. - 3 г. ¦3 г. 1 м. - 5 л. ¦5 л. 1 м. - 7 л. ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------¦Завтрак               ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------

¦Каша, овощное блюдо   ¦       130       ¦       150       ¦       180       ¦       200       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Яичное, творожное,    ¦        50       ¦        60       ¦        70       ¦        80       ¦

¦мясное, рыбное блюдо  ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Салат овощной         ¦        20       ¦        30       ¦        40       ¦        50       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Кофе, чай, молоко     ¦       100       ¦       150       ¦       180       ¦       200       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Обед                  ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Салат, закуска        ¦        30       ¦        40       ¦        50       ¦        60       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Первое блюдо          ¦       100       ¦       150       ¦       180       ¦       200       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Блюдо из мяса, рыбы,  ¦        50       ¦        60       ¦        70       ¦        80       ¦

¦птицы                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Гарнир                ¦       100       ¦       120       ¦       130       ¦       150       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Третье блюдо (напиток)¦       100       ¦       150       ¦       180       ¦       200       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Полдник               ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Кефир, молоко         ¦       150       ¦       150       ¦       200       ¦       200       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Булочка, выпечка      ¦        40       ¦        60       ¦        70       ¦        90       ¦

¦(печенье, вафли)      ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Блюдо из творога,     ¦        50       ¦        60       ¦        70       ¦       100       ¦

¦круп, овощей          ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Свежие фрукты         ¦       100       ¦       100       ¦       150       ¦       200       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Ужин                  ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Овощное, творожное    ¦       150       ¦       180       ¦       200       ¦       250       ¦

¦блюдо, каша           ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Молоко, кефир         ¦       150       ¦       150       ¦       200       ¦       200       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Свежие фрукты         ¦        50       ¦        70       ¦       100       ¦       120       ¦

+----------------------+-----------------+-----------------+-----------------+-----------------+

¦Хлеб на весь день:    ¦        40       ¦        70       ¦       110       ¦       110       ¦

¦пшеничный             ¦                 ¦                 ¦                 ¦                 ¦

¦ржаной                ¦        10       ¦        30       ¦        60       ¦        60       ¦

-----------------------+-----------------+-----------------+-----------------

Таблица 3

**Рекомендуемые объемы порций для детей, посещающих образовательные учреждения**

------------------------------------+-----------------------------

¦                                   ¦        Масса порции        ¦

¦                                   +-------------+--------------+

¦                                   ¦ 6 - 11 лет  ¦ 12 - 16 лет  ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦ЗАВТРАК                            ¦             ¦              ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Каша или овощное блюдо             ¦     300     ¦  300 - 400   ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Кофе (чай, какао)                  ¦     200     ¦     200      ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦ОБЕД                               ¦             ¦              ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Салат                              ¦   60 - 80   ¦  100 - 150   ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Суп                                ¦  300 - 400  ¦  400 - 450   ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Мясо, котлета                      ¦  100 - 120  ¦  100 - 120   ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Гарнир                             ¦  150 - 200  ¦  180 - 230   ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Компот и др.                       ¦     200     ¦     200      ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦ПОЛДНИК                            ¦             ¦              ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Кефир (молоко, простокваша)        ¦     200     ¦     200      ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Печенье (выпечка)                  ¦    40/100   ¦    40/100    ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Фрукты                             ¦     100     ¦     100      ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦УЖИН                               ¦             ¦              ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Овощное блюдо, каша                ¦     300     ¦     400      ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Чай и др.                          ¦     200     ¦     200      ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦ХЛЕБ НА ВЕСЬ ДЕНЬ:                 ¦             ¦              ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Пшеничный                          ¦     150     ¦     200      ¦

+-----------------------------------+-------------+--------------+

¦Ржаной                             ¦     100     ¦     150      ¦

------------------------------------+-------------+---------------

Разработанные в каждом учреждении примерные 10-ти дневные меню должны быть согласованы с территориальными центрами госсанэпиднадзора и иметь химический состав наборов продуктов, меню-раскладки и таблицы расхода продуктов по дням на одного ребенка. В Примерном меню допускается внесение изменений при условии сохранения рекомендуемого набора продуктов, калорийности и соотношения основных пищевых веществ.

Таблица 4

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

-------------------------+-----------+--------------------------+-------------

¦                        ¦           ¦     Химический состав    ¦ Добавить к ¦

¦ Наименование продуктов ¦Количество +--------+-------+---------+ суточному  ¦

¦                        ¦(нетто, г) ¦ белки  ¦ жиры  ¦углеводы ¦рациону или ¦

¦                        ¦           ¦  (г)   ¦  (г)  ¦   (г)   ¦  исключить ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Замена хлеба (по белкам и углеводам)                                        ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Хлеб пшеничный из муки  ¦    100    ¦   7,6  ¦  0,9  ¦   49,7  ¦            ¦

¦1 сорта                 ¦           ¦        ¦       ¦         ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Хлеб ржаной простой     ¦    150    ¦   8,3  ¦  1,5  ¦   48,1  ¦            ¦

¦формовой                ¦           ¦        ¦       ¦         ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Мука пшеничная 1-го     ¦     70    ¦   7,4  ¦  0,8  ¦   48,2  ¦            ¦

¦сорта                   ¦           ¦        ¦       ¦         ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Макароны, вермишель 1-го¦     70    ¦   7,5  ¦  0,9  ¦   48,7  ¦            ¦

¦сорта                   ¦           ¦        ¦       ¦         ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Крупа манная            ¦     70    ¦   7,9  ¦  0,5  ¦   50,1  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Замена картофеля (по углеводам)                                             ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Картофель               ¦    100    ¦   2,0  ¦  0,4  ¦   17,3  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Свекла                  ¦    190    ¦   2,9  ¦    -  ¦   17,3  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Морковь                 ¦    240    ¦   3,1  ¦  0,2  ¦   17,0  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Капуста белокочанная    ¦    370    ¦   6,7  ¦  0,4  ¦   17,4  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Макароны, вермишель 1-го¦     25    ¦   2,7  ¦  0,3  ¦   17,4  ¦            ¦

¦сорта                   ¦           ¦        ¦       ¦         ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Крупа манная            ¦     25    ¦   2,8  ¦  0,2  ¦   17,9  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Хлеб пшеничный 1-го     ¦     35    ¦   2,7  ¦  0,3  ¦   17,4  ¦            ¦

¦сорта                   ¦           ¦        ¦       ¦         ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Хлеб ржаной простой     ¦     55    ¦   3,1  ¦  0,6  ¦   17,6  ¦            ¦

¦формовой                ¦           ¦        ¦       ¦         ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Замена свежих яблок (по углеводам)                                          ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Яблоки свежие           ¦    100    ¦   0,4  ¦    -  ¦    9,8  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Яблоки сушеные          ¦     15    ¦   0,5  ¦    -  ¦    9,7  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Курага (без косточек)   ¦     15    ¦   0,8  ¦    -  ¦    8,3  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Чернослив               ¦     15    ¦   0,3  ¦    -  ¦    8,7  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Замена молока (по белку)                                                    ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Молоко                  ¦    100    ¦   2,8  ¦  3,2  ¦    4,7  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Творог полужирный       ¦     20    ¦   3,3  ¦  1,8  ¦    0,3  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Творог жирный           ¦     20    ¦   2,8  ¦  3,6  ¦    0,6  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Сыр                     ¦     10    ¦   2,7  ¦  2,7  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Говядина 1-й категории  ¦     15    ¦   2,8  ¦  2,1  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Говядина 2-й категории  ¦     15    ¦   3,0  ¦  1,2  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Рыба (филе трески)      ¦     20    ¦   3,2  ¦  0,1  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Замена мяса (по белку)                                                      ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Говядина 1-й категории  ¦    100    ¦  18,6  ¦ 14,0  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Говядина 2-й категории  ¦     90    ¦  18,0  ¦  7,5  ¦      -  ¦масло +6 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Творог полужирный       ¦    110    ¦  18,3  ¦  9,9  ¦    1,4  ¦масло +4 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Творог жирный           ¦    130    ¦  18,2  ¦ 23,4  ¦    3,7  ¦масло -9 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Рыба (филе трески)      ¦    120    ¦  19,2  ¦  0,7  ¦     -   ¦масло +13 г ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Яйцо                    ¦    145    ¦  18,4  ¦ 16,7  ¦    1,0  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Замена рыбы (по белку)                                                      ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Рыба (филе трески)      ¦    100    ¦  16,0  ¦  0,6  ¦    1,3  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Говядина 1 категории    ¦     85    ¦  15,8  ¦ 11,9  ¦      -  ¦масло -11 г ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Говядина 2 категории    ¦     80    ¦  16,0  ¦  6,6  ¦      -  ¦масло -6 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Творог полужирный       ¦    100    ¦  16,7  ¦  9,0  ¦    1,3  ¦масло -8 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Творог жирный           ¦    115    ¦  16,1  ¦ 20,7  ¦    3,3  ¦масло -20 г ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Яйцо                    ¦    125    ¦  15,9  ¦ 14,4  ¦    0,9  ¦масло -13 г ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Замена творога (по белку)                                                   ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Творог полужирный       ¦    100    ¦  16,7  ¦  9,0  ¦    1,3  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Говядина 1-й категории  ¦     90    ¦  16,7  ¦ 12,6  ¦      -  ¦масло -3 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Говядина 1-й категории  ¦     85    ¦  17,0  ¦  7,5  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Рыба (филе трески)      ¦    100    ¦  16,0  ¦  0,6  ¦      -  ¦масло +9 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Яйцо                    ¦    130    ¦  16,5  ¦ 15,0  ¦    0,9  ¦масло -5 г  ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Замена яйца (по белку)                                                      ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Яйцо 1 шт.              ¦     40    ¦   5,1  ¦  4,6  ¦    0,3  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Творог полужирный       ¦     30    ¦   5,0  ¦  2,7  ¦    0,4  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Творог жирный           ¦     35    ¦   4,9  ¦  6,3  ¦    1,0  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Сыр                     ¦     20    ¦   5,4  ¦  5,5  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Говядина 1-й категории  ¦     30    ¦   5,6  ¦  4,2  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+

¦Говядина 2-й категории  ¦     25    ¦   5,0  ¦  2,1  ¦      -  ¦            ¦

+------------------------+-----------+--------+-------+---------+------------+¦Рыба (филе трески)      ¦     35    ¦   5,6  ¦  0,7  ¦      -  ¦            ¦

-------------------------+-----------+--------+-------+---------+-------------

**АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;

- телятина;

- свинина мясная (не чаще 1 - 2 раз в неделю);

- баранина нежирная (не чаще 1 - 2 раз в неделю);

- мясо птицы (курица, индейка);

- мясо кролика;

- сосиски и сардельки (говяжьи), использование сосисок из свинины возможно лишь в питании школьников при отсутствии говяжьих (не чаще чем 1 - 2 раза в неделю);

- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1 - 2 раз в неделю;

- колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю);

- ветчина из говядины, индейки, кур, нежирных сортов свинины (не чаще 1 - 2 раз в неделю);

- субпродукты (печень говяжья, сердце, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) после термической обработки;

- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);

- сметана (10%, 15%, 30% жирности) - после термической обработки;

- кефир;

- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);

- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;

- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограниченно для обжаривания в смеси с маргарином;

- маргарин - для выпечки; ограниченно для обжаривания (только высшие сорта);

- комбинированные виды жировых продуктов, включающие смесь молочного жира и растительных масел ("Лапландия", бутербродное масло), - в порядке исключения в ограниченных количествах для пассировки и заправки первых и вторых блюд.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);

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

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

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (ограниченно для детей младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (клубника с учетом индивидуальной переносимости);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

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

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса);

- консервы обеденные (типа "Суп рассольник с говядиной", "Борщ с говядиной", "Каша гречневая с говядиной"; в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;

- зеленый горошек;

- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);

- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;

- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

При согласовании ассортиментного перечня выпускаемой через пищеблоки готовой продукции необходимо руководствоваться утвержденным "Ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах", утвержденным Департаментом Госсанэпиднадзора Минздрава России N 1100/904-99-115 от 1999 года.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в учреждения не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- мясо 2-й - 3-й категории;

- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

- крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;

- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

- грибы;

- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);

- газированные напитки, напитки на основе синтетических  ароматизаторов.

В питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);

- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.)

- прокисшее молоко "самоквас";

- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

- консервированные продукты в томатном соусе;

- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;

- макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья;

- кремы, кондитерские изделия с кремом;

- изделия во фритюре, паштеты;

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;

г) не рекомендуются: продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот, охлажденный чай) аскорбиновой кислотой (0,06 - 0,07 г. на порцию). Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или других поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды), а также витаминизированных и обогащенных минеральными веществами пищевых продуктов.

Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (сборник рецептур):

- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; чистка и нарезка их проводится в варочном цехе; варка овощей накануне дня их использования не допускается;

- овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченой питьевой водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается;

- заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

- для сохранения питательной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение 1 часа с момента приготовления;

- овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде; свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи;

- очищенные картофель и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;

- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на разогретой с маслом сковороде или противне с двух сторон в течение 3 - 5 минут, затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в течение 5 - 7 минут;

- отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до раздачи не более 1 часа;

- при приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5 - 3 см, ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 минут;

- яйца вкрутую варят 10 минут после закипания воды; обработка яиц до варки проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- творожные запеканки готовят в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 град. С в течение 20 - 30 минут; слой готового блюда должен быть не более 2,5 - 3 см;

- сосиски, вареные колбасы выдаются в питание после термической обработки (при варке 5 минут с момента закипания);

- фляжное молоко кипятят в емкостях не более 2 - 3 минут. После кипячения молоко охлаждают в емкостях, в которых оно кипятилось;

- макароны, рис для приготовления гарниров отваривают в 6-кратном объеме воды без последующей промывки.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают перед употреблением.

Зав. отделением гигиены детей и подростков
ФГУ "Центр госсанэпиднадзора в Ставропольском крае                          СОРОКИНА М.И.

Предварительный просмотр:

**ЗАКОН О ВЕТЕРИНАРИИ №4979-1 от 14.05.1993 г в редакции от 18.07.2011 N 242-ФЗ**

[Законодательство](https://www.google.com/url?q=http://socialvet.ru/blog/vet_zak/&sa=D&ust=1484935068347000&usg=AFQjCNFupEG46VHIGyR8IqpSO-NNCpRsiw) 8 февраля 2012, 23:07

[base.garant.ru/10108225/](https://www.google.com/url?q=http://base.garant.ru/10108225/&sa=D&ust=1484935068349000&usg=AFQjCNHtWFmcOOZllUFsQaUaoGyKRZQI9Q)
[www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=117212](https://www.google.com/url?q=http://www.consultant.ru/online/base/?req%3Ddoc;base%3DLAW;n%3D117212&sa=D&ust=1484935068350000&usg=AFQjCNGUtUKlCruJbcdABCRKiBXOUUezgg)
14 мая 1993 года N 4979-1
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
**ЗАКОН
О ВЕТЕРИНАРИИ**

(в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 29.06.2004 N 58-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 18.12.2006 N 232-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 21.07.2007 N 191-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, от 10.12.2010 N 356-ФЗ, от 28.12.2010 N 394-ФЗ, **от 18.07.2011 N 242-ФЗ,**
с изм., внесенными Федеральным законом
от 12.06.2008 N 88-ФЗ (ред. 22.07.2010))

Раздел I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
Статья 1. Ветеринария в Российской Федерации
Под ветеринарией понимается область научных знаний и практической деятельности, направленных на предупреждение болезней животных и их лечение, выпуск полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиту населения от болезней, общих для человека и животных.
Основными задачами ветеринарии в Российской Федерации являются:
реализация мероприятий по предупреждению и ликвидации заразных и иных (по перечню, утверждаемому федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере агропромышленного комплекса, включая ветеринарию (далее по тексту — федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии) болезней животных, включая сельскохозяйственных, домашних, зоопарковых и других животных, пушных зверей, птиц, рыб и пчел, и осуществление региональных планов ветеринарного обслуживания животноводства;
(в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 10.12.2010 N 356-ФЗ)
подготовка специалистов в области ветеринарии, производство препаратов и технических средств ветеринарного назначения, а также организация научных исследований по проблемам ветеринарии;
(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)
абзац утратил силу с 1 августа 2011 года. — Федеральный закон от 18.07.2011 N 242-ФЗ;
охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств;
осуществление государственного ветеринарного надзора.
(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)
Задачи в области ветеринарии в Российской Федерации осуществляют федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии, федеральный орган исполнительной власти по оказанию государственных услуг в области ветеринарии и федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в ветеринарии и другой закрепленной сфере деятельности (далее по тексту — федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора) во взаимодействии с ветеринарными службами других федеральных органов исполнительной власти, в которых предусмотрена военная служба, с государственными ветеринарными службами субъектов Российской Федерации, а также федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный в области таможенного дела, и аккредитованные в установленном порядке специалисты в области ветеринарии.
(в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 28.12.2010 N 394-ФЗ)
Статья 2. Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)
Ветеринарное законодательство Российской Федерации состоит из настоящего Закона и принимаемых в соответствии с ним иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации.
Ветеринарное законодательство Российской Федерации регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

Статья 3. Полномочия Российской Федерации и субъектов Российской Федерации в области ветеринарии

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)
К полномочиям Российской Федерации относятся:
законодательство Российской Федерации в области ветеринарии;
формирование и реализация на территории Российской Федерации мероприятий в области ветеринарии;
организация и обеспечение деятельности федерального органа исполнительной власти в области ветеринарии;
установление и отмена на территории Российской Федерации карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных (далее — ограничительные мероприятия (карантин);
(в ред. Федерального закона от 10.12.2010 N 356-ФЗ)
разработка технических регламентов в области ветеринарии, в том числе разработка и утверждение ветеринарно-санитарных требований и норм безвредности кормов и кормовых добавок;
охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств;
сотрудничество с международными организациями и иностранными государствами по вопросам ветеринарии;
регистрация лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных;
обеспечение лекарственными средствами проведения противоэпизоотических мероприятий против заразных и иных болезней животных.
(в ред. Федерального закона от 10.12.2010 N 356-ФЗ)
К полномочиям субъекта Российской Федерации в области ветеринарии относятся:
участие в реализации федеральных мероприятий на территории субъекта Российской Федерации;
организация проведения на территории субъекта Российской Федерации мероприятий по предупреждению и ликвидации болезней животных и их лечению;
защита населения от болезней, общих для человека и животных, за исключением вопросов, решение которых отнесено к ведению Российской Федерации;
регистрация специалистов в области ветеринарии, занимающихся предпринимательской деятельностью;
контроль деятельности специалистов в области ветеринарии;
решение иных вопросов в области ветеринарии, за исключением вопросов, решение которых отнесено к ведению Российской Федерации.
(часть вторая в ред. Федерального закона от 31.12.2005 N 199-ФЗ)
Статья 3.1. Полномочия Российской Федерации в области ветеринарии, переданные для осуществления органам государственной власти субъектов Российской Федерации

(введена Федеральным законом от 10.12.2010 N 356-ФЗ)
1. К полномочиям Российской Федерации в области ветеринарии, переданным для осуществления органам государственной власти субъектов Российской Федерации, относятся:
1) установление ограничительных мероприятий (карантина) на территории субъекта Российской Федерации;
2) отмена ограничительных мероприятий (карантина) на территории субъекта Российской Федерации.
2. Осуществление указанных в пункте 1 настоящей статьи полномочий Российской Федерации передается органам государственной власти субъектов Российской Федерации без предоставления субвенций из федерального бюджета.
3. Федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии:
1) принимает нормативные правовые акты по вопросам осуществления переданных полномочий;
2) издает обязательные для исполнения методические указания и инструктивные материалы по осуществлению органами государственной власти субъектов Российской Федерации переданных полномочий;
3) согласовывает структуру органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющих переданные полномочия;
4) вносит представление о назначении на должность руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные полномочия;
5) дает согласие на освобождение от должности руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные полномочия, по обращению высшего должностного лица субъекта Российской Федерации (руководителя высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации);
6) вносит представление об освобождении от должности руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные полномочия;
7) осуществляет контроль за нормативно-правовым регулированием, осуществляемым органами государственной власти субъектов Российской Федерации по вопросам переданных полномочий;
(в ред. Федерального закона от 18.07.2011 N 242-ФЗ)
8) утверждает формы бланков предписаний, предусмотренных пунктом 4 настоящей статьи;
9) устанавливает формы отчетности, требования к содержанию отчетности, а также к порядку представления отчетности об осуществлении переданных полномочий;
10) в случаях, установленных федеральными законами, готовит и вносит для принятия решения в Правительство Российской Федерации предложения об изъятии переданных полномочий у органов государственной власти субъектов Российской Федерации;
11) принимает решение об установлении на территории субъекта Российской Федерации ограничительных мероприятий (карантина) в случае непринятия высшим должностным лицом субъекта Российской Федерации (руководителем высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации), руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные полномочия, решения об установлении ограничительных мероприятий (карантина).
4. Федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора:
1) осуществляет контроль за полнотой и качеством осуществления органами государственной власти субъектов Российской Федерации переданных полномочий с правом проведения проверок, выдачи обязательных для исполнения предписаний:
(в ред. Федерального закона от 18.07.2011 N 242-ФЗ)
об устранении выявленных нарушений;
о привлечении к установленной законодательством Российской Федерации ответственности должностных лиц органов государственной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих переданные полномочия;
2) в случаях, установленных федеральными законами, готовит и направляет в федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии предложения об изъятии переданных полномочий у органов государственной власти субъектов Российской Федерации.
5. Высшее должностное лицо субъекта Российской Федерации (руководитель высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации):
1) назначает на должность руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные полномочия, по представлению федерального органа исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии;
2) освобождает от должности руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные полномочия, с согласия федерального органа исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии или по его представлению;
3) утверждает по согласованию с федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии структуру органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющих переданные полномочия;
4) самостоятельно организует деятельность по осуществлению переданных полномочий в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными правовыми актами, предусмотренными пунктом 3 настоящей статьи;
5) обеспечивает своевременное представление в федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии:
экземпляров нормативных правовых актов, принимаемых органами государственной власти субъекта Российской Федерации по вопросам переданных полномочий;
сведений о выявленных случаях заразных болезней животных;
иной информации, предусмотренной нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

Статья 4. Право на занятие ветеринарной деятельностью
Право на занятие ветеринарной деятельностью имеют специалисты в области ветеринарии с высшим или средним ветеринарным образованием.
Специалисты в области ветеринарии, занимающиеся предпринимательской деятельностью, обязаны зарегистрироваться в уполномоченном в области ветеринарии органе исполнительной власти субъекта Российской Федерации.
(часть вторая в ред. Федерального закона от 31.12.2005 N 199-ФЗ)
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Консультант Плюс: примечание.
О повышении квалификации специалистов в области ветеринарии см. Приказ Минсельхоза РФ от 30.01.2009 N 35.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
В своей профессиональной деятельности специалисты в области ветеринарии руководствуются ветеринарным законодательством Российской Федерации и подконтрольны уполномоченному в области ветеринарии органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации.
(часть третья в ред. Федерального закона от 31.12.2005 N 199-ФЗ)
В случаях нарушения установленных норм и правил занятия ветеринарной деятельностью специалисты в области ветеринарии несут ответственность в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.
Продолжение в Комментариях

Предварительный просмотр:

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ ОТ 11.07.98 N 91-П О МЕРАХ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ЙОД-ДЕФИЦИТНЫХ СОСТОЯНИЙ**

**По состоянию на 23 января 2008 года**

**ПРАВИТЕЛЬСТВО СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

**от 11 июля 1998 г. N 91-п**

**О МЕРАХ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ЙОД-ДЕФИЦИТНЫХ СОСТОЯНИЙ**

**В целях  охраны здоровья населения и реализации Декларации ООН о ликвидации  йодного   дефицита   до   2000   года,   подписанной Президентом Российской  Федерации,  Правительство  Ставропольского края**

     **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

       1. Довести до сведения,  что в соответствии  с  Постановлением    Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.98 N 11 "0    дополнительных мерах по профилактике йод-дефицитных  состояний  по    территории  Российской  Федерации"  установлен норматив содержания    йода в йодированной соли,  а  также  сроки  годности  йодированной    соли.

       2. Установить,  что  йодированная  соль  с   истекшим   сроком    годности,   а   также   не   соответствующая  по  содержанию  йода    утвержденному  нормативу,  не   подлежит   реализации   населению.    Дальнейшее  ее  использование  должно  решаться  в  соответствии с    Положением  о  проведении  экспертизы  некачественных  и   опасных    продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использованию или    уничтожению,  утвержденным Постановлением Правительства Российской    Федерации от 29.09.97 N 1263.

       3. Комитету по  торговле  и  бытовому  обслуживанию  населения    Правительства   края   (Колягин)   принять   необходимые  меры  по    формированию до 01.08.98 заявок на йодированную соль и направлению                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            их производителям соли.

       4. Рекомендовать  командованию  Краснознаменного   Кавказского    особого  пограничного  округа (Болховитин),  управлению внутренних    дел Ставропольского края (Шепилов) решить вопрос по  использованию    йодированной   соли  в  рационах  питания  военнослужащих  или       содержащихся в  изоляторах  временного  содержания  и  учреждениях    исправительной системы края.

       5.  Предложить:

       5.1. Главам    территориальных,    районных    государственных    администраций и органам местного самоуправления края, министерству     общего   и   профессионального  образования  Ставропольского  края    (Бутенко)  принять  необходимые  меры  по   обеспечению   детских,

   подростковых  и  оздоровительных  учреждений  йодированной  солью,    обеспечить групповую профилактику детей  и  подростков  в  детских    дошкольных  учреждениях  и школах,  выделив необходимые финансовые    средства для закупки антиструмина.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект контроля** | **Ответственный** | **Периодичность** | **Инструмент****контроля** | **Форма****контроля** |
| 1 | Соблюдение  натуральных норм питания | Медработник | Ежедневно | Накопительная ведомость | Составление  меню |
| Заведующий | 1 раз в 10 дней | Анализ, утверждение |
| Кладовщик | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость | Анализ |
| бухгалтерия | 1 раз в месяц | Накладные | Экономический анализ |
| 2 | Качество приготовления пищи | Медработник | Ежедневно | Журнал «Бракераж готовой продукции» | Технологические карты |
| Заведующий | Периодически (по циклограмме) | Снятие пробы | Технологические карты |
| Бракеражная комиссия | Ежедневно | Снятие пробы | Журналы«Бракераж готовой продукции» |
| 3 | Сроки  хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов | Медработник | Ежедневно | Журнал«Бракераж сырой продукции | Анализ, учет |
| Кладовщик | Ежедневно |  | Анализ, учет |
| Заведующий | Выборочно | Акт проверки | Анализ документации |
| Бракеражная комиссия | 1 раз в месяц | Акт проверки |
| 4 | Оптимальный  температурный режим хранения продуктов в холодильниках | Медработник (шеф­повар) | Ежедневно | Журнал«Регистрации температурно­влажностного режима в кладовых (овощная и продуктовая) и холодильном оборудовании» | Проверка,запись в журнале |
| 5 | Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов | Медработник | При поступлении продуктов | Ежедневно | Акты |
| Кладовщик |
| 6 | Закладка продуктов в котел | Медработник | Ежедневно | Сотрудники согласно приказа(по графику) | Анализ документации,   взвешиваниепродуктов |
| Ответственный за закладку | Ежедневно |
| 7 | Маркировка посуды, оборудования | Медработник | Постоянно | Оперативный контроль, ДРК | Наблюдение |
| Заведующий | 1 раз в месяц,при нарушениях | ДРК | Наблюдение, анализ документации |
|  Завхоз,кладовщик | При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок | Оперативный контроль | Отчет длязавед. д/с |
| 8 | Норма выхода блюд(вес, объем) | Медработник | Ежедневно | Периодическое составление   акта | Контрольное взвешивание блюд |
| Бракеражная комиссия | Ежедневно | Журнал «бракеража готовой продукции» |
| Заведующий | По циклограмме | Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля |  |
| Ревизоры ОО | По плану | Акты проверок | Контрольное взвешивание |
| 9 | Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых | Медработник | Ежедневно | «Журнал санитарно­технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)» | Наблюдение |
| 1 раз в месяц | ДРК | Анализ |
| Заведующий | 1 раз в неделю | Планерка | Наблюдение, анализ   документации |
| 1 раз в месяц | Документация медсестры |
| Завхоз | 1 раз в 3 месяца | ЖурналыАкты проверок | Анализ документации,наблюдение,ДРК |
| При подготовке к новому учебному году | Отчет длязаведующего | Наблюдение |
| 10 | Калорийность пищевого рациона | Медработник | Ежедневное заполнение документации | Технол. карта, подсчет энергетич. ценности | Анализ,запись в журнале |
| Заведующий | 1 раз в месяц | Сводная таблица | Сравнительн.  анализ показателей |
| 11 | Соблюдениеправил личной гигиены сотрудниками | Медработник | Ежедневно | «Журнал здоровья» | Осмотр, запись в журналах |
|  |  | Медсестра | 1 раз в квартал | «Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки | Анализ документов. Запись в журнале |
| Заведующий | 1 раз в квартал | Журналы. Санитарные книжки | Анализ документации |
| 12 | Соблюдениеграфика режима питания | Медработник,заведующий | Ежедневно | Соблюдение графика выдачи продуктов в группы | Оперативный контроль |
| 13 | Качество  и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад | Медработник,кладовщик | При поступлении продуктов | Технические документы,сертификаты качества, счета­фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» | Анализ документации |
| Заведующий | 1 раз в месяц (по циклограмме) |
| 14 | Норматино­правовая база по организации питания | Заведующий,медработник,кладовщик,Завхоз | Постоянно | Законодательныедокументы, правила, требования | Изучение, выработка управленческихрешений,разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д. |
| 15 | Использование  дезинфекционных средств | Медработник | Ежедневно | Журнал использования дез. средств | Запись, анализ |
| Завхоз | 1 раз в квартал |
| 16 | Исполнение  предписаний, замечаний, нарушений | Заведующий,медработник, Завхоз | В установленные сроки | Отчет, справки, акты  и т.д. | Исполнение предписаний |
| 17 | Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка | Медработник | 1 раз в  10 дней | Накопительная ведомость | Анализ,рекомендации |
| Заведующий | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость | Анализ,рекомендации |
| 18 | Заявка продуктов питания | Медработник кладовщик | Ежедневно | Бланки заказа | Анализ |
| 19 | Организация питания в учебновоспитательном процессе | Заведующий | По циклограмме | Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы | Наблюдение,анализ результатов |
| Ст. воспитатель | По циклограмме |
| Воспитатели | По плану | Работа по организации питания | Дидактические игры, папки­передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома |
| 21 | Правила мытья  посуды и инвентаря | Медработник | 1 раз в неделю |  | Наблюдение, опрос |
| 22 | Правила обработки скорлупы яиц | Шеф-повар | Ежедневно |  | Наблюдение, опрос |

       5.2. Центру   государственного   санитарно-эпидемиологического    надзора в Ставропольском крае  (Ковалев)  обеспечить  контроль  за    реализацией   йодированной  соли  и  содержанием  йодата  калия  в    йодированной соли.

       6. Комитету    по    печати    и    информации   Правительства    Ставропольского края (Корнеева) обеспечить  в  средствах  массовой    информации  пропаганду  среди  населения  Ставропольского края мер    личной и общественной профилактики йод-дефицитных состояний.

       7. Министерству  здравоохранения Правительства Ставропольского    края   (Шибков)   совместно   с   центром   госсанэпиднадзора    в    Ставропольском     крае     организовать     изучение    состояния    заболеваемости,  связанной с дефицитом йода,  в разрезе городов  и    районов  в  целях  осуществления целенаправленной профилактической    работы.

       8. Контроль  за выполнением настоящего постановления возложить    на   первого   аместителя   председателя    Правительства    края    В.В.Хорунжего.

       9.   Настоящее  постановление  вступает  в  силу  со   дня   его    принятия.

                                           **Председатель Правительства**

**Ставропольского края**

**С.В.ИЛЬЯСОВ**

 План контроля за организацией питания

**Алгоритм
«Организация контроля за питанием в ДОУ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано****Председатель совета****родителей****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Бардакова                 Дата  1 . 09.  2016 г.** | **Утверждено****Заведующий МКДОУ «Детский сад****№ 17»****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_     Долгих А.М.****Приказ по МКДОУ «ДС №17»                                                                  №   20    от  01.09.2016г.**  |

**Акт обследования ДОУ по организации питания детей**

(используется для производственного контроля

 и для контроля, осуществляемого коллегиальными органами)

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года

обследования детского сада  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

по адресу:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В присутствии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду и выявили следующее:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Показатели** | **Оценка** | **Рекомендации** |
| **+ – соответ.****– не соответ.****v – частич.****соответст.** |
| 1 | **Нормативно­правовое обеспечение организации питания детей в д/с:** |  |  |
| 1. наличие:
 |  |  |
|  – у заведующей (полного пакета) |  |  |
|  – у диетсестры (полного пакета) |  |  |
| – на пищеблоке: |  |  |
| – у повара: |  |  |
| * Типовой рацион питания детей
 |  |  |
| * Технологические карты
 |  |  |
| * Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке
 |  |  |
| * Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке
 |  |  |
| * Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции
 |  |  |
| * Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки
 |  |  |
| * Журнал  отходов
 |  |  |
| * Инструкция «Правила обработки куриных яиц»
 |  |  |
| * Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря
 |  |  |
| – у кладовщика: |  |  |
| * Типовой рацион питания детей
 |  |  |
| * План поставки продуктов
 |  |  |
| * Журнал заказа продуктов
 |  |  |
| * Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» (исполнение приказа СЗОУО от 13.10.2008г. № 684 «О введении обязательных форм документации по организации питания детей):

– компетентность ведения журнала– действенная отметка о взаимодействии с поставщиками |  |  |
| 1. аккуратность и рациональность оформления:
 |  |  |
|  – у заведующей |  |  |
|  – у диетсестры |  |  |
|  – у повара |  |  |
| – у кладовщика |  |  |
|  | 1. наглядность:
 |  |  |
| * стенды:
 |  |  |
|  – эстетика |  |  |
| – содержание |  |  |
| * график закладки продуктов в котел
 |  |  |
| * ответственные за закладку продуктов в котел
 |  |  |
| * выход объема порций на 1 ребенка
 |  |  |
| * график выдачи готовой продукции с пищеблока  в группы
 |  |  |
| * меню на день (для родителей):
 |  |  |
|  – подписи администрации и диетсестры |  |  |
|  – объем выхода готового блюда |  |  |
|  – пищевая ценность рациона питания |  |  |
|  – рекомендуемый ужин (желательно) |  |  |
| * контрольное блюдо:
 |  |  |
|  – место расположения |  |  |
|  – эстетика |  |  |
|  – достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре): |  |  |
| \* ясли (100, 150,180) |  |  |
| \*\* д/с (100, 180, 193) |  |  |
| 2 | **Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):** |  |  |
|  – о питании сотрудников |  |  |
|  – об ответственных за закладку продуктов в котел |  |  |
|  – о графике закладки продуктов в котел |  |  |
|  – о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам |  |  |
|  – о создании бракеражной  комиссии |  |  |
| – о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой |  |  |
| – о порядке оформления дополнительного питания на детей |  |  |
| 3 | **Оформление «менютребования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:** |  |  |
| * использование  программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:
 |  |  |
|  – используют |  |  |
|  – пишут от руки (указать причину) |  |  |
| * наличие виз ответственных лиц
 |  |  |
| * достоверность данных в менютребовании:
 |  |  |
|  – по количеству детей: в меню / фактическое присутствие: |  |  |
|  соответствует |  |  |
| * не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)
 |  |  |
|  |  – своевременность оформления возвратов и дополнений к меню / соответственно наличие изменения выхода готового блюда в Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции |   |  |
| 4 | **Ведение документации:** |  |  |
| 1. накопительная ведомость:
 |  |  |
| – в компьютерном варианте |  |  |
| – в рукописном варианте |  |  |
|  – выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка |  |  |
|  – выполнение денежных норм |  |  |
|  – причины отклонений от выполнения нормативов: |  |  |
| * денежных норм
 |  |  |
| * натуральных норм
 |  |  |
| 1. Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:
 |  |  |
|  – органолептический контроль (работа бракеражной комиссии) |  |  |
|  – разрешение на выдачу (соответствие времени) |  |  |
|  – ведение по единой форме |  |  |
|  | 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 |  |  |
|  – органолептический контроль |  |  |
| – выполнение сроков реализации продуктов |  |  |
|  – ведение по единой форме |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала контроля закладки основных продуктов питания в котел
 |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала отходов
 |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)
 |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала регистрации температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ
 |  |  |
| 5 | План санитарно­противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно­противоэпидемиологических мероприятий |  |  |
| 1. наличие
 |  |  |
| 1. соответствие текущему году (1 и 2 лист)
 |  |  |
| 1. наличие удостоверения у ответственного за проведение производственного контроля
 |  |  |
| 1. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):
 |  |  |
|  – готовые блюда на соответствие СанПиН |  |  |
| – смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок) |  |  |
| 6 | Контроль за организацией питания детей в детском саду: |  |  |
| *ДРК* |  |  |
| 1. другие формы контроля
 |  |  |
| 1. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля
 |  |  |
| 7 | Санитарное состояние помещений: |  |  |
| 1. пищеблока:
 |  |  |
|  – горячий цех |  |  |
|  – мясорыбный (заготовочный) цех |  |  |
|  – цех по обработке овощей (первичн., вторичн.) |  |  |
|  – котломоечная |  |  |
| 1. *кладовых:*
 |  |  |
|  – овощной кладовой |  |  |
|  – продуктовой кладовой |  |  |
| 8 | Выполнение санитарно­эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.124903: |  |  |
| 1. на пищеблоке:
 |  |  |
|  – горячий цех |  |  |
|  – мясорыбный (заготовочный) цех |  |  |
|  – цех по обработке овощей  (первичной, вторичной) |  |  |
|  – котломоечная |  |  |
| 1. кладовые:
 |  |  |
|  – овощная кладовая |  |  |
|  – продуктовая кладовая |  |  |
|  – холодильное оборудование: |  |  |
| * технологическое состояние
 |  |  |
| * санитарное состояние (шуба и т.п.)
 |  |  |
| * соответствие температурному режиму
 |  |  |
| 1. место для питания сотрудников
 |  |  |
| 1. место для обработки яиц:
 |  |  |
| * стол (или отдельное помещение)
 |  |  |
| * емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)
 |  |  |
| * наличие халата
 |  |  |
| * наличие перчаток
 |  |  |
| * наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ
 |  |  |
| * наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)
 |  |  |
|  | * наличие тетради по обработке яиц
 |  |  |
| * знание сотрудниками механизма обработки яиц
 |  |  |
| 1. уголок бракеражной комиссии
 |  |  |
|  – пищевой термометр |  |  |
|  – тарелки с отметкой веса |  |  |
|  – вилка, ложка, нож |  |  |
|  – линейка |  |  |
| 9 | Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «менютребованием»: |  |  |
|  – 1е блюда (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – гарниры (по меню / факт / расхождение |  |  |
|  – салат (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – порционные блюда (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – наличие литража на котлах |  |  |
|  – наличие литража на разливных ложках |  |  |
|  – наличие маркировки веса на групповой таре |  |  |
|  – знание медработниками механизма проверки выхода блюд |  |  |
|  |  – правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы |  |  |
|  – соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы: |  |  |
|  – горячие блюда |  |  |
|  – компот |  |  |
|  – вторые блюда и гарнир |  |  |
| 10 | Организация питания в группах: |  |  |
| 1. *безопасность столовой и кухонной посуды*
 |  |  |
| 1. *хранение столовых приборов*
 |  |  |
| 1. *организация питьевого режима*
 |  |  |
| 1. *наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде*
 |  |  |
| 1. *наличие маркировки объема на разливных ложках*
 |  |  |
| 1. *соблюдение очередности подачи готовых блюд*
 |  |  |
| 1. *соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с менютребованием*
 |  |  |
| 1. *наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды*
 |  |  |
| 1. *общее санитарно­эпидемиологическое состояние зоны питания*
 |  |  |
| 11 | Охрана труда и техники безопасности: |  |  |
| 1. *наличие инструкций на местах*
 |  |  |
| 1. *выполнение инструкций (оборудованность  рабочих мест)*
 |  |  |

Выводы[[1]](http://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2017/01/20/normativno-pravovaya-baza-po-organizatsii-pitaniya-v-dou#ftnt1):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Подписи сторон:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[[1]](http://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2017/01/20/normativno-pravovaya-baza-po-organizatsii-pitaniya-v-dou#ftnt_ref1) Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).