

ПРИНЯТО:

На общем собрании трудового
коллектива

МБДОУ «Детский сад № 186»

Протокол № 6,
от 1.07.2024

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим МБДОУ

«Детский сад № 186»

М.С.Пачковских

Приказ № 107

от 1.07.2024

№ 11811-сен.



Положение

об организации питания воспитанников

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №186»

1.Общее положение

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №186» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ, от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и министерства образования и науки РФ от 11 марта 2021 года, №213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №186» (далее - МБДОУ)

1.2 Положение определяет основные цели и задачи организации питания В МБДОУ, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также учет расходов на питание в МБДОУ и документации.

1.3. Изменение и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива МБДОУ и принимаются на его заседании.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2.Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения

условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- выполнение натуральных норм питания на продукты питания воспитанников на 95-100%.
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников

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

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции питания для воспитанников, посещающих МБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока (вытяжная вентиляция), организованны в соответствии с санитарными правилами и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором) между поставщиком и МБДОУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ, с момента подписания контракта (договора).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в МБДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим

его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ (приложение 1).

4.11. В случае несоответствия качества продукции ответственное лицо (кладовщиком) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию, обращается в комиссию по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем ответственного лица.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, сопровождаются документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.

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

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

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

5.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются, соблюдается температурный режим. Результаты контроля температурного режима в складских помещениях заносятся в Журнал учета температуры и влажности складских помещений (приложение 2). Учет температурного режима в холодильном оборудовании ответственным лицом заносится в журнал (приложение 3).

6. Особенности организации питания воспитанников

6.1. Организация питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ.

6.2. Правильная организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных

принципов:

- питание воспитанников осуществляется организованным меню, включающим горячее питание, исключение горячего питания не допускается;
- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп МБДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до воспитанников,
- правильной организацией питания воспитанников в группах;

6.3. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание.

6.4. Питание в МБДОУ осуществляется с учетом основного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим. Содержание и структура основного (организованного) меню разрабатываются в соответствии с санитарными правилами и нормами (приложение 4).

6.5. На основе основного (организованного) меню составляется ежедневное меню - требование и утверждается заведующим МБДОУ.

6.6. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

6.6.1. среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (приложение 5);

6.6.2. суммарные объемы блюд по приемам пищи (приложение 6);

6.6.3. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий (приложение 7);

- 6.6.4. требования в отношении запрещённых продуктов при организации питания детей (приложение 8);
- 6.7. При наличии воспитанников в МБДОУ, имеющих назначения по специальному питанию разрабатывается индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0162.- 19.
- 6.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ.
- 6.9. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.
- 6.10. В МБДОУ организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3х часов.
- 6.11. Приготовление пищи на пищеблоке предполагает выполнение следующих требований:
- 6.11.1. Соблюдение щадящей технологии приготовления: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 6.11.2. Выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдение санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 6.11.3. Оборудование пищеблока необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 6.11.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны

быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Проведение в помещениях пищеблока ежедневной уборки: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

6.11.5. Проведение в помещениях пищеблока дезинсекции и дератизации специализированными организациями.

6.11.6. Прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров и обследований, профессиональная гигиеническая подготовка не реже 1 раза в год.

6.11.7. Организация ежедневного осмотра назначенным лицом (медицинским персоналом) работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал, список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, размещается ежедневное меню на раздаче и в приёмных группах. Информация о питании воспитанников, рекомендации по организации здорового питания размещается на официальном сайте МБДОУ в подразделе «Организация питания в образовательной организации».

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

7.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за составление меню - питание составляет меню-требование на следующий день.

7.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

7.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

7.4. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

7.5. В случае, если снижается численность воспитанников, питающихся ужином более 10%, меняется расход основных продуктов на ужин. Ответственный за питание составляет меню-требования с учетом количества питающихся воспитанников ужином.

7.6. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в

количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

7.7. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией Индустриального района города Барнаула по обслуживанию МБДОУ на основании табелей учета посещаемости воспитанников.

7.8. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

8. Организация питания воспитанников в группах

8.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

8.4. Пред раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы МБДОУ.

8.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8.7. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

8.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован

навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

9. Контроль за организацией питания воспитанников

9.1. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и согласно программы производственного контроля.

9.2. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

- обеспечение рационом питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МБДОУ может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), которые могут входить в состав бракеражной комиссии, в комиссию по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ.

9.4. Контрольная деятельность регламентируется положениям МБДОУ:

- Положение о внутриучрежденческом контроле МБДОУ,

9.5. МБДОУ совместно со специализированной организацией осуществляет производственный контроль, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

Приложение 1

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно - санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 3

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни:			(ежедневно)		
		1	2	3	4	5	6

Приложение 4

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Приложение 5

Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Приложение 6

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядины	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жаренные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

