

Администрация городского округа «Город Калининград»
Комитет по образованию
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Калининграда центр развития ребенка - детский сад № 111



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ ЦРР Д/С № 111**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- 1.2. Настоящее Положение разработано с целью регулирования порядка организации питания обучающихся, с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее).

2. Организация питания на пищеблоке.

- 2.1. Обучающиеся в группах полного дня получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-

дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Меню-требование составляется с учетом:

- среднесуточного набора пищевой продукции;
- массы порции для детей в зависимости от возраста;
- потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах;
- норм взаимозаменяемости продуктов;
- замены продуктов для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании (по медицинским показаниям и имеющих соответствующие заключения (справки) из медицинских учреждений);
- перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов (выход готовых блюд);
- сведений о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) составляется докладная (акт) с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и утверждаются заведующим. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения информирования родителей (законных представителей) обучающихся ежедневное меню основного питания на текущий день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается на информационных стендах у пищеблока, а также в раздевалках групп.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.11. Выдавать готовую пищу обучающимся следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек, после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.12. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

2.14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.15. Питьевой режим организуется с соблюдением следующих требований:

- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
- питьевой режим организуется посредством выдачи упакованной (бутилированной) питьевой воды с применением помпы и допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество. Соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Помпа должна подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации.
- в летнее время организуется выдача (бутилированной) воды для обеспечения питьевого режима во время прогулок.

2.16. При организации питьевого режима обеспечивается наличие посуды из расчета количества обучающихся, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Ответственность за организацию питания обучающихся в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели. Педагогические и гигиенические требования к организации питания в группе заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности обучающиеся могут быть допущены к дежурству, помощи в сервировке столов (раздача столовых приборов, хлебниц, салфетниц) под присмотром воспитателя. Во время дежурства обучающиеся должны быть в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатели и младшие

воспитатели.

4. Порядок организации питания

- 4.1. Заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 4.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.4. Ответственный за питание при необходимости производит корректировку меню, составляя «Возвратное» или «Добавочное» меню-требование.
- 4.5. Сведения о количестве обучающихся и сотрудников подаются на пищеблок ежедневно до 9.00.
- 4.6. С учетом присутствия обучающихся на завтрак и на ужин в меню-требовании производится уменьшение количества приготавливаемых блюд (на 25%). Уменьшение блюд при выписке меню-требования производится на основании приказа заведующего Учреждения.
- 4.7. Корректировка меню-требования («Возврат» / «Добавочное») производится в случае:
 - присутствия обучающихся в текущем дне более или менее чем на три человека в отличие от запланированного количества;
 - присутствия/отсутствия обучающихся, с индивидуальными особенностями в питании (потребностью в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - присутствия на завтрак обучающихся в количестве большем, чем указанном в меню-требовании на текущий день.
- 4.8. В меню «Возврат» снимаются все продукты, используемые для приготовления 2-го завтрака, обеда, полдника, ужина, и возвращаются на склад, за исключением:
 - продуктов, не подлежащих повторной заморозке (мясо, рыба, куры);
 - быстро портящихся продуктов;
 - продуктов, прошедших кулинарную и тепловую обработку;
 - продуктов, если их использование в дальнейшем невозможно по причине истечения сроков реализации.
- 4.9. Продукты оставляются в меню-требовании и выдаются обучающимся в виде увеличения объема порций. Изменение выхода объема порций фиксируется бракеражной комиссией в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 4.10. В меню «Добавочное» добавляются все продукты, используемые для приготовления завтрака, 2-го завтрака, обеда, полдника, ужина (с учетом их наличия на складе).
- 4.11. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном

выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги. Ведомость может составляться с использованием программного комплекса 1С.

5. Финансирование расходов на питание

- 5.1. Расчет финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.
- 5.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом муниципального задания ДООУ (прогноза численности детей в Учреждении).
- 5.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании и указанных в меню-требованиях на текущий день. Расхождения в количестве обучающихся, присутствующих в Учреждении и количестве обучающихся в меню-требовании, может составлять 3 человека ежедневно. При этом корректировка меню-требования в сторону увеличения или уменьшения не производится. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 5.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.
- 5.6. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Питание сотрудников

- 6.1. Работники Учреждения получают одноразовое питание – обед (2-е блюдо), приготовленное совместно с обедом для обучающихся, по нормам питания детей дошкольного возраста на основании 10-ти дневного меню, разработанного в Учреждении в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Работникам запрещено выносить питание из Учреждения.
- 6.2. Воспитатели принимают пищу вместе с обучающимися. Остальные работники в установленный обеденный перерыв.
- 6.3. Для организации питания работников, также, как и для обучающихся, используются продукты, получаемые по договорам поставки. В меню-требование продукты питания на работников выписываются в том же объеме, что и детям в возрасте от 3- до 7 лет.
- 6.4. Расход и учет продуктов питания осуществляется в меню-требовании для категории довольствующихся «Сотрудники».
- 6.5. Работники обеспечиваются питанием на основании заявления о предоставлении питания, за счет собственных средств в виде компенсации

затрат - стоимости набора продуктов питания.

- 6.6. Работник авансирует компенсацию затрат на питание до 15 числа текущего месяца в размере не менее 100% от стоимости питания в текущем месяце. Окончательный расчет с учреждением производится за фактически полученное питание, до 15 числа следующего месяца.
- 6.7. Деньги, полученные в виде компенсации затрат на питание сотрудников, зачисляются на лицевой счет учреждения.
- 6.8. Табель учета питания сотрудников ведется ежедневно.
- 6.9. Снятие с питания работников, не желающих питаться, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего Учреждения.

7. Контроль за организацией питания и работой пищеблока

- 7.1. Контроль за организацией питания и работой пищеблока Учреждения осуществляет бракеражная комиссия, заведующий Учреждения, ответственный за организацию питания и главный бухгалтер.
- 7.2. Бракеражная комиссия Учреждения, осуществляет свою работу на основании Положения о бракеражной комиссии, утвержденного заведующим Учреждения.
- 7.3. Руководитель Учреждения, бухгалтер, ответственный за составление меню-требований и главный бухгалтер при организации контроля руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Приложение 1
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

[illegible]

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в
детском саду**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник	полдник
18.30	-	ужин	ужин
21.00	-	-	второй ужин

Приложение 3
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
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:							
обед:							
Итого за второй							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение 4
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**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, фаршмак 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. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**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 лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой 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 говядина	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

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицин ского работни ка (ответст венного лица)
1							
2							
3							

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

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	...	30

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОУ

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%