

Согласованно
на Общем родительском
собрании
протокол №2 от _____
18.02.2021

Утверждено
Заведующим МБДОУ ЦРР
« Детский сад №133 «Радуга»
от _____
С.С. Головинская

Положение
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
центр развития ребёнка «Детский сад №133 «Радуга»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребёнка «Детский сад №133 «Радуга» (далее - Учреждение) разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Приказом комитета по образованию города Барнаула от 26.08.2019 №1536 «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организациях, структурных подразделениях (детский сад) муниципальных общеобразовательных организаций города Барнаула»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом Учреждения.

1.2. Положение об организации питания воспитанников Учреждения (далее - Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществление контроля создания необходимых условий для качественного питания в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации

питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

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

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников, производству, реализации, организации потребления продукции питания для воспитанников, посещающих Учреждение, 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 должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для

приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №223-ФЗ от 18.07.2011г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федеральном законом №44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, 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, имеющим санитарный паспорт.

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 упаковке (таре) производителя.

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

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий продовольственным складом. Результаты контроля регистрируются в журналах бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.11. 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.

Условия и сроки хранения продуктов

4.12. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственного лица, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.13. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

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

4.16. Учреждение обеспечено холодильниками и морозильной камерой. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, подвал для овощей.

4.17. Складские помещения, холодильники и морозильную камеру необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Питьевой режим

5.1. Организация питьевого режима производится с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства и установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров). Обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой посуды, контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения (при использовании одноразовой посуды при организации питьевого режима).

5.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.3. Кулеры размещены в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства (санитарная обработка) проводится не реже одного раза в три месяца.

6. Организация питания в Учреждении

6.1. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим Учреждения.

6.2. Объём пищи (Приложение 1), выход блюд (Приложение 2), пищевые вещества и энергетическая ценность (Приложение 3) должны соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

6.3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

6.3.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

6.4. Воспитанники с 12 часовым пребыванием в Учреждении (с 7.00 - 19.00) получают четырехразовое питание.

Воспитанники с кратковременным 4-х часовым пребыванием в Учреждении (с 8.00 до 12.00) - получают один прием пищи (завтрак увеличен на 5 % соответственно), согласно приложению №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации».

6.5. На основе примерного меню составляется ежедневное меню- требование и утверждается заведующим Учреждения.

6.6. При составлении меню - требования для детей в возрасте от 3 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочнокишечного заболевания или отравления.

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

В меню-требовании указывается количество воспитанников, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

6.8. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) ответственный по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

6.9. Организуется дополнительное питание детей, которые нуждаются в нем по медицинским показаниям, имеющими хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия и т.д.). Питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами профилактического/щадящего подхода к питанию детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку и в меню дня вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале Бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.12. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий Учреждения.

6.13. В Учреждении созданы следующие условия для организации питания;

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащены необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- обеденные зоны для приема пищи, оснащены соответствующей мебелью.

6.14. Выдача пищи на группы Учреждения осуществляется строго по графику.

6.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.16. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 / +6 °С.

Посуда с пробами маркируется, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С - витаминизация третьего блюда.

6.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов (Приложение 4);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.19. Учреждение обеспечивает охрану товарно - материальных ценностей.

6.20. В компетенцию заведующего Учреждения по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

6.21. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- осуществлении руководства за организацией питания воспитанников в группе;
- информировании родителей (законных представителей) об ассортименте питания детей, размещая в приёмной ежедневное меню;
- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- выполнение требований медицинского персонала, рекомендаций по индивидуальному питанию воспитанников;
- организация дежурства воспитанников;
- знакомство воспитанников с названием употребляемых в пищу блюд;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает воспитанникам гигиенические навыки;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

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

8.18. Младший воспитатель обязан:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- перед раздачей пищи воспитанникам обязан: тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- участвует в организации дежурства воспитанников;
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию воспитанников;
- осуществляет гигиенический уход за воспитанниками, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.

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

9. Порядок учета питания

9.1. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню - требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

9.2. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по меню-требованию (возврат).

9.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие воспитанники снимаются с питания автоматически.

9.5. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню-требование (добавка) и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

9.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.7. В целях экономии продуктов, для улучшения качества питания, ежедневно снимается с ужина 20-30% от отмеченного числа воспитанников на основании мониторинга посещаемости ужина воспитанниками.

9.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

9.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании приказа комитета по образованию города Барнаула.

9.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города (района).

9.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

10.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

10.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим складом в Учреждении отражаются в должностных инструкциях.

10.4. Важнейшим условием правильной организации питания воспитанников является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

10.5. Мероприятия, проводимые в Учреждении:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;

- холодильники, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют заведующий, заведующий хозяйством, бракеражная комиссия.

11.3. Заведующий Учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- осуществляет учет питающихся воспитанников.

12. Документация

12.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение о бракеражной комиссии в Учреждении;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню для возрастной группы детей (от 2-3 лет, от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2-3 лет, от 3-7 лет);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для организации питания воспитанников от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Запрещенные пищевые продукты

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 обрезки, 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 - "самоквас".
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 прошедшие тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная 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.

