|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:старший воспитательструктурного подразделения«Детский сад №55 «Сосенка»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Б.Пеньевская«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | УТВЕРЖДАЮДиректормуниципального бюджетногообщеобразовательного учреждения«Верхне-Устькулойскаяосновная школа №24»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А.Сивковаприказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

# ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников и сотрудников**

**структурного подразделения «Детский сад №55 «Сосенка»**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Верхне-Устькулойская основная школа №24»**

## Вельский район

деревня Мелединская

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г.); Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049–13, утвержденные постановлением Главного государственного санитар­ного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15.

1.2. В соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. №1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Уставом МБОУ «Верхне-Устькулойская ОШ №24», Положением о структурном подразделении «Детский сад №55 «Сосенка» ответственность за организацию питания несет директор МБОУ «Верхне-Устькулойская ОШ №24» (далее – Директор). Повседневный, ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил по организации детского питания – контроль за работой пищеблока, питанием детей осуществляет старший воспитатель структурного подразделения «Детский сад №55 «Сосенка» (далее – Старший воспитатель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад №55 Сосенка» МБОУ «Верхне-Устькулойская ОШ №24» (далее Детский сад).

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание при 10-часовом пребывании: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответство­вать возрасту ребенка (приложение 1)

2.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным Директором образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается Старшим воспитателем Детского сада (Приложение 2).

2.5.Приготовление блюд идёт строго по утвержденным технологическим картам.

2.6. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;

- объем блюд;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Меню-требование подписывается поваром, принимающим продукты и заведующим хозяйством, выдающим продукты.

2.8. Меню-требование утверждаются Старшим воспитателем Детского сада накануне предшествующего дня, указанного в меню.

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

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с Старшим воспитателем Детского сада запрещается.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим хозяйством составляется докладная с указанием причины. После чего вносятся изменения и заверяются подписью Старшего воспитателя Детского сада.

2.12. В группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание должно быть организовано в соответствии с медицинскими показаниями и принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

2.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.14.Заведующий хозяйством:

- контролирует качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы по скоропортящимся продуктам (Приложение 3).

- ежедневно ведёт Книгу количественного учёта продуктов.

- получает продукты в кладовую, их соответствующе хранит и выдает.

- выдачу продуктов со склада в пищеблок производит в соответствии с утвержденным Старшим воспитателем меню-требованием не позднее 14.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

- ежедневно ведёт Журнал по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный) с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии (Приложение 4).

- ежедневно ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещаемости.

- обязательно присутствует при за­кладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

- ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

- ежемесячно анализирует качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

2.15. Старший воспитатель Детского сада:

- анализирует выполнение натуральных норм питания ежемесячно, каждые три месяца, шесть месяцев, девять месяцев, двенадцать месяцев, подекадно при необходимости, с последующей коррекцией.

2.16. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать ко­личеству детей и суммарному объёму блюд по приёму пищи разовых порций.

2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только с раз­решения комиссии, после снятия пробы и записи в Журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный) с результатом оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каж­дого блюда.

2.19. Повар, отвечающий за приготовление блюд в детском саду:

- обязан работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

- строго соблюдает технологию приготовления блюд и закладки необходимых продуктов;

- работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

2.20. При нарушении технологии приготовления пищи в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.21. Старший воспитатель может присутствовать при за­кладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.22. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо непосредственно перед реализацией. Витаминизация блюд проводится под контролем Заведующего хозяйством. Данные о витаминизации блюд заносятся Заведующим хозяйством в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 5), который хранится один год.

2.23. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность Директор, Заведующий хозяйством и представитель поставщика.

2.24. Обнаруженные некачественные продукты, их не поставка или недостача оформляются актом, который подписывает комиссия по списанию продуктов питания из сотрудников детского сада и представитель поставщика.

2.25. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объёмов;

- медицинскую аптечку.

**3. Организация питания детей в группах**

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Выдача готовой пищи проводится строго не ранее, чем за десять минут до начала приема пищи детьми согласно распорядку дня детей.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник) 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 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- в тарелки, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.1. Ответственный за питание Заведующий хозяйством осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей.

4.2. Ежедневно Заведующий хозяйством составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.3. Помощники воспитателя (младшие воспитатели) ежедневно с 8:30 до 9:00 подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах Заведующему хозяйством, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.7.Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Учет продуктов ведется в накопительном журнале. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательной организации на основании табеля посещаемости, которые заполняет воспитатель. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату родителей за присмотр и уход за детьми, размер которой устанавливается постановлением администрации муниципального образования «Вельский муниципальный район» Архангельской области.

4.11. 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.

**5. Ведение документации по питанию**

В структурном подразделении «Детский сад №55 «Сосенка» для организации и контроля питания ведется следующая документация:

5.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по организации питания.

5.2. Примерное 10- дневное меню, утвержденное директором МБОУ «Верхне-Устькулойская ОШ №24».

5.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

5.4. Приказ директора МБОУ «Верхне-Устькулойская ОШ №24» «Об организации питания воспитанников и сотрудников в структурном подразделении «Детский сад №55 «Сосенка».

5.5.Ежедневное меню для информирования родителей о рационе питания воспитанников.

5.6. График выдачи готовой продукции для организации питания в группах.

5.7. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

5.8.Ежедневное меню-требование на следующий день.

5.9.Специальные журналы:

-журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок продукции;

-журнал по контролю и качеству готовой продукции (бракеражный);

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнал здоровья сотрудников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

- журнал учета посещаемости воспитанников;

5.10.Инструкции:

-по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,

-по охране труда и пожарной безопасности,

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОО,

- по проведению C-витаминизации блюд,

- по измерению объема блюд,

- по обработке яиц,

- по обработке кухонного инвентаря,

- по обработке кухонной посуды,

- по обработке столовой и чайной посуды,

- по отбору суточной пробы готовой продукции,

- к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий,

- к условиям приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий,

- кулинарной обработки овощей и фруктов.

**6. Организация питания сотрудников**

6.1. В соответствии пункта 15 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273–ФЗ к компетенции образовательной организации в установленной сфере относится создание необходимых условий для организации питания воспитанников и сотрудников образовательной организации.

6.2. Питание сотрудников Детского сада осуществляется согласно заявлениям сотрудников. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках.

6.3. Для сотрудников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается, им обеспечивается возможность приема пищи одновременно вместе с воспитанниками.

6.4. Остальные сотрудники питаются согласно графику, утвержденному Старшим воспитателем Детского сада, в специально отведенном для этой цели помещении.

6.5. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.

6.6. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно в кассу бухгалтерии образовательной организации согласно табелю питания сотрудников.

# *Приложение1*

**Примерные возрастные объемы порций для детей**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | **Вес (масса) в граммах** |
| **от 1 года до 3-х лет** | **от 3-х до 7-ми лет** |
| Каша, овощное блюдо | 120-200 | 200-250 |
| Яичное блюдо | 40-80 | 80-100 |
| Творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Мясное, рыбное блюдо | 50-70 | 70-80 |
| Салат овощной | 30-45 | 60 |
| Напиток (какао, чай, молоко и т.п.) | 150-180 | 180-200 |
| **Обед** |
| Салат, закуска | 30-45 | 60 |
| Первое блюдо | 150-200 | 250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 50-70 | 70-80 |
| Гарнир | 100-150 | 150-180 |
| Третье блюдо (напиток) | 150-180 | 180-200 |
| **Полдник** |
| Кефир, молоко | 150-180 | 180-200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли) | 50-70 | 70-80 |
| Блюдо из творога, круп, овощей | 80-150 | 150-180 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| **Ужин** |
| Овощное блюдо, каша | 120-200 | 200-250 |
| Творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Напиток | 150-180 | 180-200 |
| Свежие фрукты | 40-75 | 75-100 |
| Хлеб на весь день: |  |  |
| пшеничный | 50-70 | 110 |
| ржаной | 20-30 | 60 |

# *Приложение 2*

УТВЕРЖДАЮ:

Старший воспитатель

структурного подразделения

«Детский сад №55 «Сосенка»

муниципального бюджетного

общеобразовательного уччреждения

«Верхне-Устькулойская основная школа №24»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Б.Пеньевская

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

на выдачу продуктов питания

на «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

Количество довольствующихся \_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек

#### Наименование и количество продуктов питания, подлежащее закладке на одного человека

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| меню |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого к выдаче |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Цена |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| На сумму |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Выдал заведующий хозяйством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В.Филипповская

Принял повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А.Сухановская

##### Приложение 3

#### Журнал

**бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

примечание.

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов** | **Наименование пищевых продуктов** | **Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)** | **Номер товарно-транспортной накладной** | **Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)** | **Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням** | **Подпись ответственного лица** | **Примечание** [**<\*>**](#Par1165) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 | 8 | 9 |

--------------------------------

Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

*Приложение 4*

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления блюда** | **Время снятия бракеража** | **Наименование блюда, кулинарного изделия** | **Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия** | **Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия** | **Подписи членов бракеражной комиссии** | **Примечание**[**<\*>**](#Par1263) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

--------------------------------

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

*Приложение 5*

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Наименование препарата** | **Наименование блюда** | **Количество питающихся** | **Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)** | **Время внесения препарата илиприготовлениявитаминизированного блюда** | **Время приемаблюда** | **Примечание** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |