

«Утверждаю»:  Сергиенко Ж.В.
приказом заведующего МБДОУ № 31
от «11» января 2021 г. № 56-П



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 31
муниципального образования
Усть-Лабинский район

п. Южный

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 31 муниципального образования Усть-Лабинский район (далее – организация, ДОУ) в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает Порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей, соблюдение условий приобретения и хранения продуктов, организации питания детей.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продуктов общественного питания для детей, посещающих организацию, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3. Учет продуктов питания на складе (кладовой)

3.1. Учет продуктов питания на складе (кладовой) является составной частью всей системы учета в организации и должен обеспечивать полную сохранность продуктов питания во время их приемки, хранения и отпуска.

3.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом или медицинским работником. Результаты контроля

регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.3. Продукты питания на складе (кладовой) должны размещаться по наименованиям, сортам, в доступных местах по секциям, а внутри их – по отдельным видам (на стеллажах, в ящиках, на полках и т.п.) в порядке, предоставляющем возможность их быстро принимать, отпускать и проверять.

3.4. Склады (кладовые) должны быть оснащены необходимыми весовыми приборами, мерной тарой, инструментами и приспособлениями для вскрытия тары, холодильными установками, морозильными камерами, вентиляционными устройствами в соответствии с действующими нормами установленными законодательством Российской Федерации.

На складах (кладовых) должны строго выполняться противопожарные мероприятия, соблюдение температурного режима, охранная сигнализация.

3.5. Весы, разновесы, мерные емкости должны иметь свидетельство Госповерителя о своевременной их поверке. Тара, в которой хранятся продукты, должна быть вымерена и ее вес прописан не стирающейся краской.

3.6. Доставка продуктов питания на склад (кладовую) осуществляется в соответствии с заключенными договорами и производится экспедитором поставщика.

Фактически получение продуктов питания оформляется товарно-транспортной накладной и подтверждения росписью материально-ответственного лица организации.

Работники, осуществляющие получение и отпуск продуктов питания, назначаются приказом руководителя организации и с ними заключается типовой договор о полной материальной ответственности.

3.7. Продукты питания, поступающие на склад (кладовую) организации, подвергаются проверке в отношении соответствия их ассортименту, количеству (счету, весу, объему) и качеству, указанных в сопроводительных документах.

3.8. Если при приемке поступивших продуктов питания обнаружены недостача и излишки, то материально-ответственное лицо корректирует товарно-транспортную накладную в присутствии водителя (экспедитора) для последующей замены.

3.9. Для осуществления учета продуктов питания на складе (кладовой) заведующий складом (кладовщик) ведет Книгу учета материальных ценностей формы 0504042, в которой учитывается поступление, расход и выводятся остатки продуктов питания по наименованиям, сортам в количественном выражении. В Книге до начала записей нумеруются все страницы (листы). На обороте последней страницы за подписью руководителя организации делается надпись: «В настоящей книге всего пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью ... страниц (листов)». На Книге надписывается наименование организации и отчетный период, на который открыта книга. На каждое наименование (вид) продуктов питания открывается отдельная страница Книги. Остатки на соответствующих страницах книги выводятся после каждой записи по приходу и расходу продуктов питания, а также по итогам за месяц. Основанием для ежедневной записи поступивших на склад (кладовую) продуктов питания служат сопроводительные документы поставщика (товарно-транспортная накладная, накладная), а для выданных продуктов питания – Меню-требование (ф. 0504202), накладная (требование) ф. 0504204.

Исправление ошибок, обнаруженных в Книге учета материальных ценностей, осуществляется путем зачеркивания тонкой чертой неправильных сумм или текста так, чтобы можно было прочитать зачеркнутое и написания над зачеркнутым исправленного текста или суммы. Одновременно на полях против соответствующей строки делается надпись "Исправлено" и подпись.

При ведении электронного документа в программном продукте АРМ «Диетсестра» Книга учета материальных ценностей распечатывается 1 раз в квартал.

3.10. Отпуск продуктов питания со склада (кладовой) на пищеблок производится на основании Меню-требования (ф. 0504202).

3.11. Дополнительная выписка и возврат продуктов питания производится по накладной (требованию) (ф. 0504204).

3.12. После разности приходных и расходных документов, заверенных подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания в Книгу учета материальных ценностей материально-ответственное лицо передает их в бухгалтерию по реестру сдачи документов (ф. 0504053), составленному в 2-х экземплярах. Все подписи должны быть расшифрованными (должность, ФИО).

Сроки представления документов установлены организацией в рамках Учетной политики графиком документооборота и технологией обработки учетной информации: для городских организаций 2-3 раза в неделю, сельских 1 раз в неделю.

При ведении электронного документа в программном продукте АРМ «Диетсестра» выгрузка осуществляется 2 раза в месяц.

В последний рабочий день месяца предоставляются в бухгалтерию оставшиеся за текущий месяц документы по питанию.

3.13. После проверки правильности оформления представленных в бухгалтерию документов один экземпляр реестра с подписью работника бухгалтерии возвращается материально-ответственному лицу, второй экземпляр остается в бухгалтерии.

3.14. Бухгалтерией производится ежемесячная сверка данных количественного учета продуктов питания, проверяется своевременность, полнота и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в Книгах учета материальных ценностей, путем сверки их с записями в бухгалтерском учете и подтверждения правильности их записей росписью работника бухгалтерии, проводившего сверку.

3.15. Сведения из Меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную Накопительную ведомость по расходу продуктов питания (ф. 0504038).

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Питание в организации осуществляется в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в основных пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Примерное 10-ти дневное меню утверждается руководителем организации.

4.3. Дети дошкольного возраста, посещающие ДООУ, должны получать 4-х разовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом суточный рацион должен составлять: завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%. Отклонения от суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

4.4. Объем пищи и выход (вес) готовых порций должны строго соответствовать возрасту ребенка и действующим нормам, установленным законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 1 «Примерные возрастные объемы порций для детей»).

4.5. При составлении Примерного 10-ти дневное меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором пищевой продукции (минимальный), утвержденным действующим законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 2 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)»).

4.6. Ежедневно на следующий день составляется Меню-требование в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц на основании списков (количества присутствующих детей) текущего дня.

4.7. На следующий день по состоянию на 9.00 часов утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание повару или медицинскому работнику.

4.8. Меню-требование на выдачу продуктов питания, утверждено приказом Минфина России от 30.03 2015г. №52н., служит первичным учетным документом для отражения в учете операций по перемещению продуктов питания внутри учреждения (в частности, при выдаче со склада на пищеблок) и их списание с учета.

4.9. Меню-требование имеет унифицированную форму, поэтому его заполнение строго регламентировано. Меню-требование заполняется аккуратно и четко, исправления, затирания, забеливания корректором не допускаются.

4.10. Закладка продуктов питания в прием пищи «Завтрак» осуществляется на основании количества детей предыдущего дня. Закладка продуктов питания в прием пищи: *Второй завтрак, Обед, Полдник* осуществляется на основании количества детей текущего дня. Количество детей указанное в графе: «II Завтрак – Полдник» должно соответствовать фактическому количеству детей и совпадать с табелем.

4.11. В случае снижения или увеличения численности детей составляется накладная (ф. 0504204).

4.12. Дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с последующих приемов пищи (II завтрака, обеда, полдника). **Продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад в полном объеме по накладной (ф. 0504204).**

4.13. В меню-требовании перечисляются все блюда, входящие в дневной рацион, их выход (вес каждой порции), например: бутерброд с сыром и маслом пишется через дробь 30/5/15, или блюдо с мясом обязательно через дробь пишется мясо.

Основная часть меню-требования формируется в виде таблицы, в которой заполняются все предусмотренные графы. Нормы расхода продуктов указываются строго в графе под каждым перечисленным блюдом. Расход продуктов для приготовления каждого блюда записывается дробью: в числителе количество продуктов на одного ребенка, в знаменателе количество данного продукта на всех детей.

4.14. Согласно п.101 инструкции № 157н, единица бухгалтерского учета материальных запасов выбирается организацией самостоятельно, таким образом, чтобы обеспечить формирование полной и достоверной информации об этих запасах, а также надлежащий контроль за их наличием и движением. Учет продуктов питания осуществляется в организации в соответствии с программным продуктом «Диетсестра» до 3 знаков после запятой.

4.15. Рекомендуемые суточные наборы продуктов питания приведены в граммах, миллилитрах и штуках (г, мл, шт. на 1 ребенка/сутки), в связи с чем, единица учета, должна соответствовать как в приходе, так и в расходе (при списании) продуктов питания. В товарной накладной, счете (счет-фактура) на оплату, единица учета должна соответствовать спецификации к договору купли-продажи.

4.16. При осуществлении операций с продуктами питания может возникнуть необходимость округления количественных показателей до того количества значащих цифр, которому соответствует учетная единица по данному активу. Так, например: яйцо куриное, как правило, учитывается в штуках. В случае расчета в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц и получения дробного количества яиц, подлежащих к выдаче, необходимо округление яиц до целых значений единиц учета.

Или, например, имеющиеся в организации средства весового хозяйства (весы, гири), мерная тара позволяют взвесить минимальное количество продуктов – 10 граммов (1 деление), а необходимо отпустить со склада 3526 гр. крупы. В этом случае, принимается решение об округлении количества отпускаемой крупы по правилам математики до 3530 гр.

4.17. Медицинский персонал обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. При обнаружении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.18. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: повара, медицинского работника, представителя администрации после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем организации графику раздачи пищи.

4.20. Для обеспечения преемственности питания родителей информирует об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное утвержденное руководителем организации меню на раздаче, в приемных группах, с указанием сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.21. Периодически (внезапно) в соответствии с приказом руководителя организации администрацией выборочно проверяется вес порций готовых блюд и одновременно производится органолептическая проба пищевых продуктов. О результатах проверки составляется акт.

5. Организация питания в группах

5.1. 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.
- 5.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.3. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети и т.п.).
- 5.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.7. Подача блюд и приема пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники);
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания в ДОУ должен осуществляться на всех этапах, начиная с руководителя организации и кончая родительским комитетом.
- 6.2. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильности хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал.
- 6.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ могут создаваться следующие комиссии:
- 6.3.1. Комиссия общественного контроля организации питания.
- Состав комиссии: руководитель ДОУ, заведующий хозяйством, медицинский работник, председатель первичной профсоюзной организации, представитель родительской общественности.
- Полномочия комиссии:
- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания, проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
 - ежедневно следить за правильностью состояния меню;
 - контролировать организацию работы на пищеблоке;
 - осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
 - периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход порций, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 6.3.2. Бракеражные комиссии осуществляют свою деятельность в соответствии с имеющимися в учреждении Положениями о бракеражной комиссии сырой продукции и готовой пищи, с отметкой в соответствующих журналах.
- 6.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДООУ в соответствии с функциональными должностными обязанностями:

7. Ведение специальной документации по питанию

- 7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 7.2. Примерное 10-ти дневное меню, утвержденное руководителем ДООУ.
- 7.3. Картотека технологических карт для приготовления блюд.
- 7.4. Приказ руководителя ДООУ «Об организации питания».
- 7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню.
- 7.6. Наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах.
- 7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 7.8. Специальные журналы:
 - журнал бракеража сырой продукции;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания;
 - журнал санитарного состояния пищеблока;
 - журнал учета витаминизации блюд;
 - журнал накопительного расхода продуктов питания калорийности.
- 7.9. Книга складского учета при отсутствии программы АРМ «Диетсестра».
- 7.10. Инструкции:
 - по охране труда и пожарной безопасности;
 - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДООУ.

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 8.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДООУ.
- 8.2. Изменения и дополнения вносятся приказом руководителя ДООУ.

**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

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная 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	Соки 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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

**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 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