



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Радонежский» г. Строитель Яковлевского городского округа»**
309070, Россия, Белгородская область, Яковлевский район, г. Строитель, переулок Жукова, дом 2.

П Р И К А З

г. Строитель

01.02. 2024 год

№ 34

Об организации питания обучающихся МБДОУ «Детский сад «Радонежский» г. Строитель

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Радонежский» г. Строитель, в целях соблюдения порядка организации питания воспитанников МБДОУ и усиления контроля за качеством закупаемых продуктов питания **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Определить среднюю стоимость питания в день на 1 ребенка в МБДОУ «Детский сад «Радонежский» г. Строитель – 105,00 рублей.
2. Источником финансирования питания детей в МБДОУ считать родительскую плату, размер которой утвержден решением Совета депутатов Яковлевского городского округа №15 от 27 декабря 2023 года «О тарифах по оплате за содержание детей в дошкольных образовательных учреждениях Яковлевского городского округа и предоставляемых льготах по оплате отдельным категориям граждан на 2024 год».
2. Питание детей за присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами, и детьми, оставшимися без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией, детей участников и погибших при СВО, реализующих образовательную программу дошкольного образования осуществлять за счет средств муниципального бюджета по отрасли «Образование» в рамках установленной стоимости питания.

3. При организации питания соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно Постановления 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» (Далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1. При организации питания руководствоваться основным меню, утвержденным руководителем и разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организовывать в соответствии с представленными родителями (законными представителями) детей назначениями лечащего врача и согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. При составлении меню – требования для детей учитывать:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.4. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информировать об ассортименте питания ребенка, размещать ежедневное меню основного питания на сутки на раздаче у пищеблока, в приемных группах, с указанием полного наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3.5. Выдавать готовую пищу детям только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.6. Выдачу пищи осуществлять строго по графику. Отпуск готовых блюд из пищеблока производить после взвешивания на каждую группу. Ответственный Клименко Е.Л. Блюда полдника должны быть приготовлены не ранее 14.30

3.7. Работу по организации питания детей в группах осуществлять под руководством воспитателя.

3.9. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Представить распорядительный акт об освобожденных от оплаты воспитанников учреждения в отдел питания центра МКУ «Центр бухгалтерского обслуживания учреждений сферы образования».

5. Ежемесячный отчет о выполнении норм питания предоставлять посредством заполнения формы не позднее 5 числа месяца следующего за отчетным.
6. Организовать периодичное питание обучающихся в учреждение с 10,5 часовым пребыванием в ДОУ) – 4 раза в день (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
7. Питание обучающихся организовать в соответствии с утвержденным перспективным 10-дневным меню, составленным на основании технологических карт, разработанных по: «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» / Под ред. М.П. Могильного.
8. **Возложить ответственность за организацию рационального питания на мед. сестру Клименко Е.Л., заведующего АХР Зелик М.И., кладовщика Липяговскую А.В.** в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20

-контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

-ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

-контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

-снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

-ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

-ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

-ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- закладка продуктов питания в котел производится в присутствии мед. сестры, или иного, назначенного руководителем лица. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется администрацией и представителями бракеражной комиссии организации. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).

9. Мед. сестра Клименко Е.Л. составляет для следующего дня в одном экземпляре меню-требование (формы N 299 или 299-мех) и подсчитывать итоги, на основании сведений о наличии обучающихся (согласно заявки, состоящих на питании, и утвержденных норм питания).

10. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

-осуществлять контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка, проставляя норму выхода блюд;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

-ставить подписи заместителя заведующего по АХР, одного из поваров, принимающих продукты со склада и заведующего;

-организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- в случае изменения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требовании, составлять расчет

-изменения потребности в продуктах питания. Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

11. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

12. Передавать для работы заместителю заведующего АХР – Зелик Марине Игоревне, поварам Ищенко И.Г., Кисель С.Н. только утвержденное и правильно оформленное меню.

13. Ежедневно вывешивать, утвержденное заведующим меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

14. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

15. **Ответственность за постановку и снятие обучающихся с питания возложить на медицинскую сестру Клименко Е.Л.**

-Ведение журнала строгой отчетности по питанию, ежедневное оформление заявок по количественному составу возложить на мед. сестру Клименко Е.Л

-Учет питания обучающихся воспитатели фиксируют в журнале приема детей.

-Вести все формы учетной документации пищеблока согласно Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 №32

16. Утвердить график приема пищи:

-завтрак 8.00-9.00;

-второй завтрак 10.00 -10.15;

-обед 12.00-13.00;

-полдник 15.30-16.00

17. Кладовщику Липяговской А.В.

-Обеспечивать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов в соответствии с сопроводительными документами и заключенными договорами;

-Производить предварительную проверку качества продуктов (по внешним признакам) оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителем учреждения и поставщика.

-В случае сомнения доброкачественности продуктов питания их приемка производится с обязательным участием кладовщика, при невозможности определения доброкачественности продуктов питания на месте определенное количество продуктов питания направляется в соответствующую лабораторию.

-Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим и правильно оформленном меню требования формы № 299 (299-мех) не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню, через повара в присутствии кладовщика.

-Для осуществления учета продуктов питания вести книгу складского учета формы N М-17, в которой учитывается поступление, расход и выводятся остатки продуктов питания по наименованиям, номенклатурным номерам, сортам в количественном выражении. На

каждое наименование (вид) продуктов питания и тары открывается отдельная страница книги. Остатки на соответствующих страницах книги выводятся после каждой записи по приходу и расходу продуктов питания.

-После разности данных приходных и расходных документов в книгу складского учета формы N М-17 в установленные сроки сдавать их в бухгалтерию, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

-Обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

- Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

18. Создать и утвердить бракеражную комиссию в составе:

Ст. воспитатель Юрченко Е.В.- председатель комиссии;

Председатель профкома Евдокимова Н.В. – член комиссии

Мед.сестра Клименко Е.Л.- член комиссии

Заместитель заведующего по АХР Зелик М.И. .- член комиссии

Бракеражной комиссии осуществлять работу в соответствии с положением о Бракеражной комиссии. Ответственность за ведение журнала возложить на Клименко Е.Л.

19. Поварам Ищенко И.Г., Кисель С.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд. Закладку необходимых продуктов в котел производится в присутствии Клименко Е.Л.

-Возложить персональную ответственность на поваров Ищенко И.Г., Кисель С.Н., за закладку продуктов в котел.

-Возложить персональную ответственность на младших воспитателей групп на раздачу готовой еды в группе

-Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

-Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН, ответственный Клименко Е.Л.

-Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

-Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

20. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на продовольственном складе в составе:

Ст. воспитатель Юрченко Е.В. председатель комиссии;

Председатель профкома Евдокимова Н.В. – член комиссии

Мед.сестра Клименко Е.Л. член комиссии

Комиссии ежеквартально и в межинвентаризационный период внезапно производит снятие остатков продуктов на продовольственном складе. В результате проверок составлять акты и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

21. В пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- график закладки основных продуктов питания;

- нормы готовых блюд;

- график выдачи питьевой воды с пищеблока

- график получения пищи с пищеблока

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд
- прочую необходимую документацию в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20

Ответственные повара Ищенко И.Г., Кисель С.Н.

22. По вопросам питания сотрудников:

- назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников Клименко Е.Л.
назначить ответственным за написание меню на сотрудников Клименко Е.Л.
- всем сотрудникам, которые будут питаться в учреждении, включать в меню (Основание: заявление сотрудников); на обед - 1,2,3 блюда, хлеб;
- питание сотрудников производить из общего с детьми котла (без права выноса);
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

23. **Утвердить состав приемочной комиссии по продуктам питания в составе:**

- 1) Председатель приемочной комиссии Климова Е.А. - заведующий;
- 2) Заместитель председателя приемочной комиссии Зелик М.И. –заведующий хозяйством;
- 3) Член приемочной комиссии Ищенко И.Г.- повар;
- 4) Член приемочной комиссии Кисель С.Н.. – повар;
- 5) Член приемочной комиссии Клименко Е.Л.- мед. сестра

24. Возложить ответственность на ст. воспитателя за педагогический аспект организации приема пищи в группах (сервировка стола в соответствии с возрастом детей, воспитание культурно-гигиенических навыков, соответствие режиму дня, организация дежурства и т.п.).

25. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е. Климова

С приказом ознакомлены:

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радонежский»
г. Строитель
/Климова Е.А./

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ
БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА**

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
ГРУППА 1	8.20	9.50	11.50	15.10
ГРУППА 2	8.10	9.54	12.02	15.18
ГРУППА 3	8.06	9.52	11.56	15.14
ГРУППА 4	8.04	9.51	11.53	15.12
ГРУППА 5	8.08	9.53	11.59	15.16
ГРУППА 6	8.12	9.55	12.05	15.20
ГРУППА 7	8.14	9.56	12.08	15.22
ГРУППА 8	8.16	9.57	12.11	15.24
ГРУППА 9	8.18	9.58	12.14	15.26

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радонежский»
г. Строитель
_____/Климова Е.А./

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Блюдо	Продукты	Время
Завтрак		
Каши	Молоко, сахар, изюм	6.15
	Масло сливочное	7.20
Молочные напитки	Молоко	6.15
	сахар	7.15
Запеканки, суфле	Творожная масса	7.00
Обед		
1 блюдо	Мясо говядины, птицы	6.30
	рыбы	10.00
	Рыбные консервы	10.30
	Из вареного мяса говядины и птицы	10.00
2 блюдо	Из сырого мяса говядины, сырой печени и сырой рыбы	9.30
	Сливочное масло при пускании овощей	10.00
	Молоко и сливочное масло при приготовлении пюре	11.15
Салаты	Нарезка овощей	11.15
Компоты	Свежемороженые ягоды, свежие плоды, сухофрукты, сахар	9.45
Полдник		
Запеканка, суфле	Приготовление творожной массы	13.00
Рыбные блюда	Приготовление фарша	13.00
Салаты	Нарезка овощей	14.00

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Радонежский»
г. Строитель
_____/Климова Е.А./

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи
(в граммах - не менее) СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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

НОРМЫ ГОТОВЫХ БЛЮД

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах от 3 до 7 лет	Вес (масса) в граммах до 3-х лет
Каша	200	150
Сыр	10	10
Яйцо	40	40
Напиток	180	180
2-ой завтрак		
Свежие фрукты	100	100
Сок	100	100
Обед		
Салат, закуски	30	30
Первое блюдо	200	150
Блюдо из мяса, рыба, птицы	50	50
Гарнир	130	110
Третье блюдо (напитки)	180	150
Уплотненный полдник		
Творожное блюдо	100	100
Омлет	80	80
Овощное блюдо	130	100
Выпечка	70	50
Кефир, йогурт	150	100
Печенье, вафли	30	15
Хлеб на весь день	60	40
Пшеничный		
Ржаной	43	35

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радонежский»
г. Строитель
_____/Климова Е.А./

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ С ПИЩЕБЛОКА

07.00-07.30

10.00-10.30

14.30-15.00

16.00-16.30

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радонежский»
г. Строитель
_____/Климова Е.А./

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ) СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радонежский»
г. Строитель
_____/Климова Е.А./

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых
веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени
пребывания в организации
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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%

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радонежский»
г. Строитель
_____/Климова Е.А./

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
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	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Радонежский»
г. Строитель
_____/Климова Е.А./

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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 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.