

Принято

решением педагогического совета
протокол № 4 от 09.01.2019 г.

Утверждено

Директор МКОУ СШ № 2

И. В. Ермилова

Приказ № 2 от 10.01.2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации рационального питания
Муниципального казенного общеобразовательного
учреждения средней школы № 2
г. Котельниково Волгоградской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания МКОУ СШ № 2

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков МКОУ СШ № 2 являются

- Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.3. Настоящее Положение: определяет основные организационные принципы питания в образовательном учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся МКОУ СШ № 2 в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности.

2. Основные организационные принципы питания МКОУ СШ № 2

2.1. МКОУ СШ № 2 для детей и подростков с постоянным пребыванием последних более 3 часов организуется питание учащихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 -4 часов.

2.2. Для учащихся МКОУ СШ № 2 предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.3. Учащиеся группы продленного дня обеспечиваются по месту учебы трехразовым горячим питанием (завтрак, обед и полдник),

2.4. При организации питания необходимо руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01).

2.5. К поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании детских учреждений

2.6. Школа самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции школьного питания, организует питание из пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующего требованиям п. 2. 4. настоящего Положения при наличии двухнедельных меню, договора с ТО «Роспотребнадзор» (далее – Роспотребнадзор).

2.7. Школа совместно с Роспотребнадзором разрабатывает и утверждает двухнедельное меню рационов горячих завтраков и обедов для учащихся (в соответствии с усредненными физио-

логическими нормами потребления продуктов), а также примерный ассортиментный перечень буфетной продукции, которые являются основой рационального питания школьников. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 06.07.2011г).

2.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых МКОУ СШ № 2, осуществляются органами Роспотребнадзора.

2.10. Ответственность за организацию питания в МКОУ СШ № 2 возлагается на заместителя директора по административно-хозяйственной части.

2.11. Режим работы столовой МКОУ СШ № 2 должен соответствовать режиму работы МКОУ СШ № 2 (6 дней). Завтраки предоставляются учащимся 1-5 классов после первого, второго урока, остальным учащимся – после третьего, четвертого урока, обеды предоставляются с 12 часов. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 15 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня. Классные руководители совместно с родительскими комитетами организуют питание учащихся на платной основе.

2.12. Контроль за посещением учащимися столовой и учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей, которые сопровождают учащихся в столовую. Заявка на количество питающихся учащихся предоставляется классными руководителями дважды в месяц (14-го и 30-го числа) и уточняется в день питания не позднее 1-го урока

2.13. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.14. О факте отсутствия школьников по уважительной причине классный руководитель сообщает организатору школьного питания не позднее первого урока текущего дня.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

Адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

Разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.12.2008 г. МР 2.3.1.2432-08

Например.

Нормы физиологических потребностей детей и подростков (в день)

Таблица 1.1

Возраст		Белков, г.		Жиров, г	Углеводов, г	Энергетическая ценность, ккал
		всего	в т.ч. жи- вотные	всего		
6 лет		69	45	67	285	2000
7-10 лет		77	46	79	335	2350
11-13 лет	Мальчики	90	54	92	390	2750
	Девочки	82	49	84	355	2500
14-17 лет	Юноши	98	59	100	425	3000
	Девушки	90	54	90	360	2600

Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии (завтрак – 20-25%, обед – 30-35%). Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60% , доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров – не менее 15-20% (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4).

Например, таблица 1.2

Нормы физиологических потребностей детей и подростков (завтрак, обед – 55% от дневной нормы)

Возраст		Белков, г		Жиров, г	Углеводов, г	Энергетическая ценность, ккал
		всего	в т.ч. жи- вотные	всего		
6 лет		38	24,8	36,9	156,8	1100
7-10 лет		42,4	25,3	43,5	184,2	1293
11-13 лет	Мальчики	49,5	29,7	50,6	214,5	1513
	Девочки	45,1	27,0	46,2	195,3	1375
14-17 лет	Юноши	53,9	32,5	55,0	233,7	1650
	Девушки	49,5	29,7	49,5	198,0	1430

3.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

3.4. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, порционные овощи, фрукты, колбасные изделия (ограниченно) и т.п.

Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное, рыбное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В завтрак широко используются молочные каши, в том числе разнообразные пудинги и запеканки

3.5. В качестве горячих напитков в завтрак используются чай, чай с лимоном.

3.6. Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

3.7. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный – готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании школьников широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясоовощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.8. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям) в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты

3.9. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке

3.10. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питании детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. при организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке

3.11. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией

3.12. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.13. В различных приемах пищи не допускается повторение одних и тех же блюд, при наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

3.14. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.15. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки пассировки) продуктов и кулинарных изделий

- 3.16. В качестве основного источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно – крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидронезированных растительных жиров.
- 3.17. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2-3,5% жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья
- 3.18. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты
- 3.19. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао-, чай, кофейный напиток).
- 3.20. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.
- 3.21. В питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).
- 3.22. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину II категории, мясную свинину, мясо птицы II категории и т.п.
- 3.23. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии).
- 3.24. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.
- 3.25. В составе пищевых продуктов, из которых формируется рацион питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфат натрия, сернистый ангидрид)
- 3.26. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).
- 3.27. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах – душистый перец, мускатный орех или кардамон.
- 3.28. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.)
- 3.29. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия)

3.30. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия, а не йодитом калия.

3.31. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

3.32. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедшие тепловую обработку, могут включаться в рацион учащихся только в период до 1 марта

3.33. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
- утиные и гусиные яйца
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили
- пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.34. В питании детей и подростков не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.)
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный и другие острые приправы
- острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи, и фрукты (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов)
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин и другие стимуляторы, алкоголь, газированные напитки
- мороженое
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые и использованием перечисленных добавок
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики

3.35. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в ГОУ не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- блинчики с мясом. Заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения)
- молоко – «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки). квас
- окрошки (холодные супы)
- макароны по-флотски 9 с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц
- яичницу-глазунью
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные

3.36. Запрещается отпуск в буфеты-раздаточные овощных салатов, винегретов в заправленном виде, соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления

3.37. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического

3.38. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляются специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку и аттестованными на осуществление производственного контроля

4. Принципы формирования перечней буфетной продукции

4.1. При формировании перечня буфетной продукции предпочтение следует отдавать пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом – продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким как молочные, мясные, рыбные продукты, орехи и т.д., а также пищевым продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами – таким, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями: продуктам, обогащенным белком; витаминизированным напиткам и т.п.

4.2. В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации за наличный расчет, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке: соки, нектары и соковые напитки, преимущественно натуральные без добавления сахара с 50-100% содержанием соковых веществ, молочные и кисломолочные продукты с жирностью до 3.5% и содержанием углеводов до 12% (молочные продукты (кроме стерилизованных) реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).

4.3. В продаже обязательно должны быть горячие напитки – горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком и т.п.

4.4. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы) в ассортименте не менее двух наименований.

4.5. В буфете МКОУ СШ № 2 в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной (массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий с кремом) массой до 100 г. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).

4.6. Наименее предпочтительны для реализации в столовых и буфетах МКОУ СШ № 2 сахаристые кондитерские изделия (карамель, конфеты, шоколад и т.п.) Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований), только в индивидуальной порционной (массой нетто до 50 г) упаковке. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами), ограниченно можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао).

4.7. Реализация мороженого в буфете исключается

5. Принципы обогащения рационов питания

5.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества – йод, железо, кальций и магний и др.)

5.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд, и кулинарных изделий, обогащенные витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке

5.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой в столовой рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

5.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично

5.5. В целях обогащения рационов питания высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании детей предусматривается обязательное еженедельное включение (один раз в неделю) молочных завтраков (каши, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и другие молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе).

5.6. Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.