Приложение N 9

к СанПиН 2.4.1.3049-13

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,

КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;

- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

- мясо третьей и четвертой категории;

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

- кровяные и ливерные колбасы;

- непотрошеная птица;

- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,

- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- мороженое;

- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана без термической обработки;

- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";

- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение N 10

к СанПиН 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ

ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)

┌───────────────────────────────────────┬─────────────────────────────────┐

│ Наименование пищевого продукта │ Количество продуктов │

│ или группы пищевых продуктов │ в зависимости от возраста детей │

│ ├───────────────────┬─────────────┤

│ │ в г, мл, брутто │ в г, мл, │

│ │ │ нетто │

│ ├─────────┬─────────┼──────┬──────┤

│ │ 1 - 3 │ 3 - 7 │1 - 3 │3 - 7 │

│ │ года │ лет │ года │ лет │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Молоко и кисломолочные продукты с │ 390 │ 450 │ 390 │ 450 │

│м.д.ж. не ниже 2,5% │ │ │ │ │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Творог, творожные изделия с м.д.ж. не │ 30 │ 40 │ 30 │ 40 │

│менее 5% │ │ │ │ │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Сметана с м.д.ж. не более 15% │ 9 │ 11 │ 9 │ 11 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Сыр твердый │ 4,3 │ 6,4 │ 4 │ 6 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Мясо (бескостное/на кости) │ 55/68 │ 60,5/75 │ 50 │ 55 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- │23/23/22 │27/27/26 │ 20 │ 24 │

│бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. │ │ │ │ │

│потр.) │ │ │ │ │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или │ 34 │ 39 │ 32 │ 37 │

│малосоленое │ │ │ │ │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Колбасные изделия │ - │ 7 │ - │ 6,9 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Яйцо куриное столовое │ 0,5 шт. │ 0,6 шт. │ 20 │ 24 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Картофель: с 01.09 по 31.10 │ 160 │ 187 │ 120 │ 140 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│ с 31.10 по 31.12 │ 172 │ 200 │ 120 │ 140 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│ с 31.12 по 28.02 │ 185 │ 215 │ 120 │ 140 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│ с 29.02 по 01.09 │ 200 │ 234 │ 120 │ 140 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Овощи, зелень │ 256 │ 325 │ 205 │ 260 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Фрукты (плоды) свежие │ 108 │ 114 │ 95 │ 100 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Фрукты (плоды) сухие │ 9 │ 11 │ 9 │ 11 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Соки фруктовые (овощные) │ 100 │ 100 │ 100 │ 100 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Напитки витаминизированные (готовый │ - │ 50 │ - │ 50 │

│напиток) │ │ │ │ │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) │ 40 │ 50 │ 40 │ 50 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Хлеб пшеничный или хлеб зерновой │ 60 │ 80 │ 60 │ 80 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Крупы (злаки), бобовые │ 30 │ 43 │ 30 │ 43 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Макаронные изделия │ 8 │ 12 │ 8 │ 12 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Мука пшеничная хлебопекарная │ 25 │ 29 │ 25 │ 29 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Масло коровье сладкосливочное │ 18 │ 21 │ 18 │ 21 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Масло растительное │ 9 │ 11 │ 9 │ 11 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Кондитерские изделия │ 7 │ 20 │ 7 │ 20 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Чай, включая фиточай │ 0,5 │ 0,6 │ 0,5 │ 0,6 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Какао-порошок │ 0,5 │ 0,6 │ 0,5 │ 0,6 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Кофейный напиток │ 1,0 │ 1,2 │ 1,0 │ 1,2 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Сахар │ 37 │ 47 │ 37 │ 47 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Дрожжи хлебопекарные │ 0,4 │ 0,5 │ 0,4 │ 0,5 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Мука картофельная (крахмал) │ 2 │ 3 │ 2 │ 3 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Соль пищевая поваренная │ 4 │ 6 │ 4 │ 6 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│ │ │ │ │ │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Хим. состав (без учета т/о) │ │ │ │ │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Белок, г │ │ │ 59 │ 73 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Жир, г │ │ │ 56 │ 69 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Углеводы, г │ │ │ 215 │ 275 │

├───────────────────────────────────────┼─────────┼─────────┼──────┼──────┤

│Энергетическая ценность, ккал │ │ │ 1560 │ 1963 │

└───────────────────────────────────────┴─────────┴─────────┴──────┴──────┘

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 ДОУ /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).

Приложение N 11

к СанПиН 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ

ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ

ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,

- телятина,

- нежирные сорта свинины и баранины;

- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

- мясо кролика,

- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;

- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °T - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);

- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;

- сливки (10% жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**Примерные возрастные объемы порций для детей**

Приложение 12 к СанПиН 2.4.1.2660 -10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Вес (масса) в граммах | |
| от 1 года до 3-х лет | от 3-х до 7-ми лет |
| Завтрак | | |
| 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 |