

Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей				
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто		
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450	
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40	
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-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24	
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37	
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 напиток)	-	50	-	50	
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 %;

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 %;

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).