**Приложение 10**

**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 | | | | |
| брутто г, мл, | | | нетто г, мл, | |
| 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 5,0  % | 30 | 40 | 30 | | 40 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15,0 % | 9 | 11 | 9 | | 11 |
| Сыр твердый | 4,3 | 6,4 | 4 | | 6 |
| Мясо (бескостное/ на кости) | 55/68 | 60,5/75,0 | 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 |
| *Химсостав (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. Процент 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 /прилож. 11/, 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). | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |

**(Измененная редакция. Изм. от 27.08.2015 г.).**