**Приложение N 9  
к [СанПиН 2.4.1.3049-13](http://ivo.garant.ru/" \l "/document/70414724/entry/1000)**

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей:

**С изменениями и дополнениями от:**

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 (на основе растительных жиров);

- 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%).

[Постановлением](http://ivo.garant.ru/#/document/71181600/entry/1024) Главного государственного санитарного врача РФ от 27 августа 2015 г. N 41 в приложение внесены изменения

[См. текст приложения в предыдущей редакции](http://ivo.garant.ru/#/document/57403165/entry/10010)

**Приложение N 10  
к [СанПиН 2.4.1.3049-13](http://ivo.garant.ru/" \l "/document/70414724/entry/1000)**

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

**С изменениями и дополнениями от:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 ДОУ /[Приложение 11](http://ivo.garant.ru/#/document/70414724/entry/10011)/, 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).

**Приложение N 11  
к [СанПиН 2.4.1.3049-13](http://ivo.garant.ru/" \l "/document/70414724/entry/1000)**

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° Т - 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.