

**Министерство здравоохранения и социального развития
Российской Федерации**

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека письмом от 24.08.2007 № 0100/8608-07-32 направила для использования в работе руководителям Управления Роспотребнадзора по субъектам РФ и по железнодорожному транспорту методические рекомендации от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 *“Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет” (приложение 1)*, от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 *“Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных учреждениях” (приложение 2)* и от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 *“Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах” (приложение 3)*.

Приложение 1
к письму Роспотребнадзора
от 24.08.2007 № 0100/8608-07-32

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
Г.Г.Онищенко 24.08.2007

**Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов
для питания детей 7–11 и 11–18 лет**

*Методические рекомендации № 0100/8604-07-34**

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет разработаны в соответствии с *Концепцией государс-*

* Разработано ГУ НИИ питания РАМН: академик РАМН, проф. В.А.Тутельян, проф. И.Я.Конь, к.м.н. Л.Ю.Волкова, к.м.н. М.В.Копытько, С.А.Димитриева, З.Г.Ларионова; Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: О.И.Аксенова, Г.В.Яновская; Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: к.э.н. В.И.Тобис, М.Г.Отришко.

Предназначены для врачей-педиатров, врачей-диетологов, специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора, директоров и зам. директоров по социальным вопросам образовательных учреждений, специалистов предприятий различных форм собственности, организующих питание учащихся в школах, и других специалистов, участвующих в организации питания учащихся образовательных учреждений.

твенной политики в области здорового питания населения Российской Федерации, указывающей, что организация питания школьников принадлежит к числу приоритетных направлений деятельности органов здравоохранения, госсанэпидслужбы и органов образования, а также в соответствии с распоряжением Президента РФ, постановлением Правительства РФ и приказом руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 "О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях".

Разработанные наборы продуктов для детей школьного возраста включают все необходимые детям группы продуктов, ассортимент которых может меняться в пределах рекомендуемого набора с учетом местных социально-экономических, климатических и других особенностей.

Среднесуточные наборы продуктов могут быть использованы как в практической работе по организации питания детей в школах, так и для организации индивидуального (домашнего) рационального питания. Пищевая ценность и химический состав наборов соответствуют современным требованиям и обеспечивают удовлетворение физиологических норм потребности в основных пищевых веществах и энергии. В представленном наборе приводятся данные о рекомендуемых количествах продуктов, выраженных в граммах брутто.

**Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов
для питания детей школьного возраста
(на одного ребенка, г/брутто)**

Наименование продуктов	Возраст детей, количество продуктов, г, мл, брутто	
	7–11 лет	11–18 лет
1	2	3
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	250	250

Окончание

1	2	3
Овощи свежие, зелень	350	400
Фрукты (плоды) свежие	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200
Мясо 1 кат.	95	105
Птица 1 кат п/п	40	60
Рыба	60	80
Колбасные изделия	15	20
Молоко (м.д.ж. 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты (м.д.ж. 3,2%)	150	180
Творог	50	60
Сыр	10	12
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.
Сахар	40	45
Кондитерские изделия	10	15
Чай	0,4	0,4
Какао, напиток кофейный злаковый	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2
Соль	5	7

Химический состав набора продуктов

Нутриент	Возраст детей, содержание в рационе, % удовлетворения суточной потребности			
	7–10 лет		11–17 лет	
	Содержание	%	Содержание	%
1	2	3	4	5
Белок, г	92,1	119,6	111,7	124,0

Окончание

1	2	3	4	5
Жир, г	90,1	114,0	106,3	115,6
Углеводы, г	315,7	94,2	381,9	97,9
Энергетическая ценность, ккал	2451,0	104,3	2951,0	107,3

Приложение 2
к письму Роспотребнадзора
от 24.08.2007 № 0100/8608-07-32

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
Г.Г.Онищенко 24.08.2007

**Примерные меню горячих школьных
завтраков и обедов для организации питания
детей 7–11 и 11–18 лет в государственных
образовательных учреждениях**

*Методические рекомендации № 0100/8605-07-34**

Примерные меню завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в образовательных учреждениях разработаны в соответствии с *Концепцией государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации*, указывающей, что организация питания школьников принадлежит к числу приоритетных направлений деятельности органов здравоохранения, госсанэпидслужбы и ор-

* Разработано ГУ НИИ питания РАМН: академик РАМН, проф. В.А.Тутельян, проф. И.Я.Конь, к.м.н. Л.Ю.Волкова, к.м.н. М.В.Копытько, С.А.Димитриева, Э.Г.Ларионова; Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: О.И.Аксенова, Г.В.Яновская; Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: к.э.н. В.И.Тобис, М.Г.Отришко.

Предназначены для врачей-педиатров, врачей-диетологов, специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора, директоров и зам. директоров по социальным вопросам образовательных учреждений, специалистов предприятий различных форм собственности, организующих питание учащихся в школах, и других специалистов, участвующих в организации питания учащихся образовательных учреждений.

ганов образования, а также в соответствии с распоряжением Президента РФ, постановлением Правительства РФ и приказом руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 *“О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях”*.

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Разработка таких рационов зависит от местных традиций питания, экономических возможностей региона, особенностей организации питания и многих других факторов. Вместе с тем представляется важным возможность использования при разработке меню для конкретных школьных учреждений примерного меню, которое должно рассматриваться как научно обоснованный ориентир. С этой целью ГУ НИИ питания РАМН совместно с Роспотребнадзором, Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения разработал рационы школьных завтраков и обедов. Разработка этих рационов была основана на следующих принципах:

- необходимость удовлетворения потребности детей в энергии за счет школьных завтраков на 25% и за счет обедов на 30%;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, одним из подходов к реализации которого является разработка не 10–14-дневного меню, а 24-дневного меню и включение в него всех групп продуктов, в том числе мяса, овощей, рыбы и др.

Разработанные меню предназначены для использования в практике работы школьных пищеблоков, школьно-базовых столовых, органов и учреждений Роспотребнадзора.

Рекомендуемые меню могут быть использованы без изменений либо с учетом пищевых предпочтений детей, а также в зависимости от типа и оборудования пищеблоков ГОУ.

Дни недели	Наименование блюда	Выход блюда в г.	
		Возраст детей	
		7–11 лет	11–18 лет
1	2	3	4
День 1 (понедельник)	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	200	250
	Сыр порциями	20	30
	Масло сливочное	10	10
	Напиток кофейный на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
<i>Завтрак</i>			
<i>Обед</i>	Салат из моркови или из моркови с яблоками	100	100
	Суп с изделиями макаронными на бульоне из птицы	250	300
	Птица отварная	100	120
	Овощи тушеные	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское (зефир)	20	20
	Фрукты и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 2 (вторник)	Оладьи с яблоками	150	150
	Кисломолочный продукт	125	125
	Чай с лимоном	200	200
<i>Завтрак</i>			
<i>Обед</i>	Салат из морской капусты	100	100
	Суп из овощей	250	300
	Рыба (треска), тушенная в томате с овощами	80	120
	Рис отварной	150	200

Продолжение

1	2	3	4
День 3 (среда)	Отвар из шиповника	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Завтрак		
	Колбаски детские (сосиски) отварные	49	98
	Капуста тушеная	150	200
	Яйцо куриное диетическое вареное вкрутую	40	40
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Обед		
	Салат из огурцов свежих с растительным маслом	100	100
День 4 (четверг)	Борщ сибирский на мясном бульоне	250	300
	Запеканка картофельная с отварным мясом	225	300
	Компот из ягод	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Завтрак		
	Котлеты или биточки рыбные	80	100
	Пюре картофельное	150	200
	Огурцы свежие	30	50
	Напиток кофейный на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Винегрет овощной с растительным маслом	100	100
	Рассольник ленинградский на мясном бульоне	250	300



Продолжение

1	2	3	4
День 5 (пятница)	Бефстроганов из мяса отварного	80	100
	Каша гречневая рассыпчатая	150	200
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Печенье	20	20
	Фрукты и ягоды свежие на весь день	150	150
Завтрак	Пудинг из творога запеченный	180	200
	Джем (варенье)	20	20
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Салат из капусты белокочанной с раст. маслом	100	100
	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	300
	Печень, тушенная в сметане	100	100
	Изделия макаронные отварные	150	200
	Компот из кураги	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Фрукты и ягоды свежие на весь день	150	150
Завтрак	Каша гречневая молочная	200	250
	Творожный сырок	50	50
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Обед	Салат из свеклы отварной и яблок	100	100
	Щи вегетарианские со сметаной	250	300

Продолжение

1	2	3	4
	Котлеты или биточки рыбные	80	100
	Соус томатный	30	50
	Картофель отварной	150	200
	Отвар из шиповника	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

День 7
(понедельник)

Завтрак

Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	200	250
Сыр порциями	20	30
Масло сливочное фасованное	10	10
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Обед

Икра из кабачков пром. производства (для питания детей и подростков)	100	100
Суп из овощей	250	300
Котлеты рубленые из птицы	80	100
Изделия макаронные отварные	150	200
Компот из ягод	200	200
Изделие кондитерское (печенье)	20	20
Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

День 8
(вторник)

Завтрак

Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару	120	150
Кисломолочный продукт	125	125
Чай с лимоном	200	200
Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Продолжение

1	2	3	4
День 9 (среда)	Салат из моркови, яблок, апельсинов с соусом салатным	100	100
	Борщ с капустой и картофелем	250	300
	Рыба отварная	80	120
	Соус польский	30	30
	Обед Пюре картофельное	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Завтрак Котлета мясная натуральная рубленая	80	100
	Рис отварной	150	200
	Какао с молоком	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Обед Салат из огурцов свежих с зеленью и с раст. маслом	100	100
День 10 (четверг)	Суп крестьянский с крупой (перловой)	250	300
	Мясо, тушенное с картофелем по-домашнему	230	250
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Завтрак Пудинг из творога запеченный	180	200
	Молоко сгущенное с сахаром	20	20
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Продолжение

1	2	3	4
Обед	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	100	100
	Уха ростовская	250	300
	Фрикадели мясные	100	100
	Рис отварной	150	200
	Компот из смеси сухофруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Фрукты и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

День 11
(пятница)

Завтрак	Макароны, запеченные с сыром	200	200
	Кисломолочный продукт	125	125
	Кофейный напиток на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Обед	Салат из помидоров свежих с растительным маслом	100	100
	Борщ на мясном бульоне со сметаной	250	300
	Запеканка картофельная с мясом отварным	225	300
	Компот из свежих фруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское (пряник, кекс)	40	40
	Фрукты и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

День 12
(суббота)

Завтрак	Каша пшеничная молочная с тыквой	200	250
	Творожный сырок	50	50
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Продолжение

Продолжение				
1	2	3	4	
День 13 (понедельник)	Обед	Салат из свеклы и яблок с маслом растительным	100	100
		Щи вегетарианские со сметаной	250	300
		Рыба с гарниром (каша гречневая), запеченная в соусе молочном	220	300
		Сок фруктовый или овощной	200	200
		Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
		Хлеб ржано-пшеничный	40	60
		Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
		Завтрак	Завтрак сухой из круп с молоком	200
	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару		70	100
	Чай с лимоном		200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой		40	50
	Обед	Икра кабачковая (баклажанная) для питания детей и подростков	100	100
		Суп рыбный из консервов	250	300
		Котлеты рубленые из птицы	80	100
		Капуста цветная, запеченная под соусом молочным	150	200
		Компот из смеси сухофруктов	200	200
		Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
		Хлеб ржано-пшеничный	40	60
		Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 14 (вторник)	Завтрак	Колбаска детская (сосиска), запеченная в тесте	100	100
		Кисломолочный продукт	125	125
		Напиток кофейный на молоке	200	200

Продолжение

1	2	3	4
Обед	Салат из помидоров свежих с растительным маслом	100	100
	Борщ с капустой и картофелем	250	300
	Тефтели рыбные	80	100
	Картофель отварной	150	200
	Отвар из шиповника	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское	20	20
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

День 15
(среда)

Завтрак	Пудинг из творога запеченный	180	200
	Варенье или джем	20	20
	Какао с молоком	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50

Обед	Салат из огурцов свежих с растительным маслом	100	100
	Суп гороховый на мясном бульоне	250	300
	Гренки из хлеба пшеничного	15	15
	Бефстроганов из мяса отварного	80	100
	Изделия макаронные отварные	150	200
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

День 16
(четверг)

Завтрак	Каша вязкая на молоке (из овсяных хлопьев)	200	250
	Сыр порциями	20	30

1	2	3	4
День 17 (пятница)	Масло сливочное фасованное	10	10
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из моркови или из моркови с яблоками с растительным маслом	100	100
	Щи вегетарианские со сметаной	250	300
	Печень, тушенная в соусе сметанном	100	100
	<i>Обед</i> Пюре картофельное	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	<i>Завтрак</i> Тефтели мясные паровые или тефтели мясные школьные	80	100
	Соус томатный (к тефтелям паровым)	30	50
	Свекла тушенная	150	200
	Кофейный напиток на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	<i>Обед</i> Икра кабачковая (баклажанная) (для питания детей и подростков)	100	100
	Суп из овощей	250	300
	Птица тушенная	100	100
	Каша рассыпчатая гречневая	150	200
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское	20	20
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

1	2	3	4
День 18 (суббота)	Каша манная молочная жидкая	200	250
	Пирожок печеный (с яблоком)	80	80
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
Завтрак			
	Салат из огурцов и помидоров свежих с растительным маслом	100	100
	Рассольник ленинградский	250	300
	Котлеты или биточки рыбные	80	100
	Картофельное пюре	150	200
	Компот из кураги	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
Обед	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 19 (понедельник)	Завтрак зерновой с молоком	200	250
	Сыр порциями	20	30
	Масло сливочное фасованное	10	10
	Чай с сахаром	200	200
Завтрак	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из моркови с изюмом	100	100
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	300
Обед	Птица отварная	100	120
	Рис отварной с овощами	150	200
	Компот из свежемороженых ягод	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

Продолжение

1	2	3	4
День 20 (вторник)	Суфле творожное паровое или запеченное	180	200
	Молоко сгущенное с сахаром	20	20
	Напиток кофейный на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
<i>Завтрак</i>			
День 21 (среда)	Салат из свеклы с сыром	100	100
	Щи на мясном бульоне со сметаной	250	300
	Гуляш из отварного мяса в томатно-сметанном соусе	80	100
	Изделия макаронные отварные	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
<i>Обед</i>			
День 21 (среда)	Каша пшенная молочная	200	250
	Кисломолочный продукт	125	125
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
<i>Завтрак</i>			
День 21 (среда)	Салат из моркови с яблоками с соусом салатным	100	100
	Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне	250	300
	Голубцы с мясом и рисом тушеные	200	300
	Компот из свежих фруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское	20	20
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
<i>Обед</i>			

1	2	3	4
День 22 (четверг)	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару	120	150
	Горошек зеленый консервированный	50	50
	<i>Завтрак</i> Кисломолочный продукт	125	125
	Какао с молоком	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	100	100
	Суп крестьянский с крупой перловой	250	300
	Печень по-строгановски	100	100
	<i>Обед</i> Пюре картофельное	150	200
	Сок фруктовый или овощной	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Фрукты и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
День 23 (пятница)	Котлета мясная натуральная рубленая	80	100
	Капуста тушеная	150	200
	<i>Завтрак</i> Чай с сахаром	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом	100	100
	Суп с изделиями макаронными (лапша) на бульоне из птицы	250	300
	<i>Обед</i> Птица отварная	150	120
	Картофель отварной	150	200
	Компот из сухофруктов	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30

1	2	3	4
День 24 (суббота)	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150
	Каша гречневая молочная	200	250
	Сыр порциями	20	30
	<i>Завтрак</i> Масло сливочное фасованное	10	10
	Кофейный напиток на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
	Салат из капусты, огурцов и сладкого перца с растительным маслом	100	100
	Суп картофельный на мясном бульоне	250	300
	Мясо отварное (говядина)	80	100
	<i>Обед</i> Рис отварной	150	200
	Соус томатный	30	50
	Компот из плодов свежих	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

**Вклад школьных завтраков и обедов в удовлетворение
суточной потребности детей (7–11 и 11–18 лет)
в основных пищевых веществах и энергии**

Нутриент	Возраст детей, содержание в рационе, % удовлетворения суточной потребности			
	7–11 лет		11–18 лет	
	Содержание	%	Содержание	%
1	2	3	4	5
Белок, г	52,5	66	64,7	67
Жир, г	49,6	62	60,1	63

Окончание

1	2	3	4	5
Углеводы, г	179,0	55	212,0	56
Энергетическая ценность, ккал	1414,2	59	1701,4	60
Витамины, мг				
В1	0,6	47	0,7	49
В2	0,98	70	1,14	67
Минеральные вещества, мг				
Кальций	528,5	48	611,4	51
Железо	11,1	93	13,4	75

Приложение 3
к письму Роспотребнадзора
от 24.08.2007 № 0100/8608-07-32

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
Г.Г.Онищенко 24.08.2007

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах

Методические рекомендации № 0100/8606-07-34*

Настоящий документ разработан в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения Российской

* Разработано ГУ НИИ питания РАМН: академик РАМН, проф. В.А.Тутельян, проф. И.Я.Конь, к.м.н. Л.Ю.Волкова, к.м.н. М.В.Копытько, С.А.Димитриева, З.Г.Ларионова; Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: О.И.Аксенова, Г.В.Яновская; Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: к.э.н. В.И.Тобис, М.Г.Отришко.

Предназначены для врачей-педиатров, врачей-диетологов, специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора, директоров и зам. директоров по социальным вопросам образовательных учреждений, специалистов предприятий различных форм собственности, организующих питание учащихся в школах, и других специалистов, участвующих в организации питания учащихся образовательных учреждений.



Федерации, указывающей, что организация питания школьников принадлежит к числу приоритетных направлений деятельности органов здравоохранения, госсанэпидслужбы и органов образования, а также в соответствии с распоряжением Президента РФ, постановлением Правительства РФ и приказом руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 *“О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях”*.

Реализация продуктов через школьные буфеты является, наряду с горячими школьными завтраками и обедами, одним из важнейших факторов удовлетворения индивидуальных потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии в условиях свободного выбора и служит существенным дополнением к разработанным меню школьных завтраков и обедов. В связи с этим одним из условий оптимизации питания детей является правильное формирование ассортимента буфетной продукции.

Настоящий ассортимент пищевых продуктов, рекомендуемый для реализации через систему школьных буфетов, разработан ГУ НИИ питания РАМН, Роспотребнадзором и Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, основан на современных представлениях об оптимальном питании и включает преимущественно продукты с наиболее высокой пищевой ценностью. Вместе с тем перечень предусматривает деление продуктов на продукты с более высокой и менее высокой пищевой ценностью. В рекомендуемый ассортимент продуктов включены преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке, что обеспечивает их санитарно-эпидемиологическую безопасность.

Ассортимент является рекомендуемым и может использоваться в качестве основы для разработки ассортимента буфетной продукции в конкретных школьных учреждениях по согласованию с местными органами Роспотребнадзора.

Наряду с рекомендуемыми продуктами ассортимент включает перечень пищевых продуктов, не рекомендуемых для реализации в школьных буфетах, к которым относятся многие продукты, популярные среди школьников, но характеризующиеся низкой пищевой ценностью.

**Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов
для реализации в школьных буфетах**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечания
1	2	3	4
Молоко и кисломолочные продукты			
1	Молоко пастеризованное или стерилизованное, в т.ч. витаминизированное*	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 2,5%, 3,2%, 3,5%
2	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства термизированные	в мелкоштучной упаковке	с массовой долей сахара не более 10%
3	Кисломолочные продукты (кефир, биокефир, ряженка, йогурты и др.) с жизнеспособной микрофлорой*	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 2,5%, 3,2%, 3,5% и сахаров не более 10%, не подвергнутые термической обработке; при наличии в буфетах охлаждаемого прилавка
4	Йогуртные продукты (йогуртеры, фругурты и др.)	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. не более 3,5% и сахаров не более 10%
5	Сливки	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 10%
6	Мороженое в ассортименте	в мелкоштучной упаковке	при наличии охлаждаемого прилавка
7	Сырки творожные в ассортименте		при наличии охлаждаемого прилавка
8	Изделия творожные в ассортименте, в т.ч. витаминизированные*	в порционной упаковке	с м.д.ж. не более 9%, с использованием охлаждаемого прилавка
9	Сыры твердые (для приготовления бутербродов)*		при наличии охлаждаемого прилавка

* Здесь и далее имеются в виду продукты с более высокой пищевой ценностью, предпочтительные для реализации.

Продолжение

1	2	3	4
10	Сыры плавленые (неострых сортов, без специй)	в мелкоштучной расфасовке	с м.д.ж. не более 30–35%, при наличии охлаждаемого прилавка
Фрукты и овощи			
11	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.)*		мытые
12	Фруктовые и овощные салаты промышленного производства	в индивидуальной упаковке	при наличии охлаждаемого прилавка
13	Свежие овощи (помидоры, огурцы)*		мытые
14	Консервированные фрукты и овощи, фруктовые и овощные пюре промышленного производства	в мелкоштучной упаковке	
Колбасные изделия			
15	Сосиски, колбаски детские и сардельки (специализированные виды для школьного питания), в т.ч. в тесте		при условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета
16	Колбасы варено-копченые (для приготовления бутербродов), специализированные виды для школьного питания		при наличии охлаждаемого прилавка
Напитки			
17	Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные натуральные промышленного производства*	в мелкоштучной упаковке	
18	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые или сухие инстантные (быстрорастворимые)*		приготовление непосредственно перед реализацией

Продолжение

1	2	3	4
19	Бутилированная вода для питья — минеральная питьевая, негазированная и слабогазированная	в мелкоштучной упаковке	
20	Чай, какао или кофейный напиток, напиток шиповника		
21	Сокосодержащие безалкогольные напитки, в том числе обогащенные микронутриентами, с пониженным содержанием сахара		
22	Кисели витаминизированные из концентрата быстрого приготовления		приготовление непосредственно перед реализацией
Хлебобулочные изделия			
23	Хлеб (ржано-пшеничный, зерновой с отрубями), а также специализированные виды хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами		хлеб “Молодецкий”, “Школьный”, “Студенческий” и др., булочки “Школьные”
24	Мучные печеные кулинарные изделия (пирожки с джемом, капустой, картофелем, рисом и др.)		в ассортименте
25	Печенье, крекеры, галеты, в т.ч. витаминизированные*		в ассортименте
26	Сладкие блюда собственного приготовления (яблоки запеченные, яблоки, фаршированные фруктами, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовые и молочные желе)		при наличии охлаждаемого прилавка, срок реализации не более 3 часов
27	Варенье, джем, повидло, мед	в порционной упаковке	в ассортименте

Окончание

1	2	3	4
28	Сухарики пшеничные и ржаные	в мелкоштучной упаковке	без жгучих специй
29	Попкорн	в мелкоштучной расфасовке	
30	Пицца школьная в ассортименте		при условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета
31	Завтраки сухие (крупяные, картофельные), в т.ч. витаминизированные	в порционной упаковке	в ассортименте
Кондитерские изделия, в том числе обогащенные витаминами и микроэлементами			
32	Вафли Пряники Пастила Зефир Мармелад Шоколад Шоколадные конфеты	в индивидуальной упаковке	в ассортименте
Орехи и сухофрукты			
33	Орехи, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси*	в порционной упаковке	
Сахар в порционной упаковке			
Прочие продукты			
34	Бульон куриный из натурального концентрата промышленного производства		приготовление непосредственно перед реализацией

**Перечень пищевых продуктов,
не рекомендуемых для реализации в школьных буфетах**

1. Чипсы.
2. Гамбургеры, чизбургеры.
3. Сосательные и жевательные конфеты с высоким содержанием сахара.
4. Сильногазированные напитки.
5. Мучные жареные кулинарные изделия.
6. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
7. Безалкогольные тонизирующие напитки.
8. Натуральный кофе.

В ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РФ

Распоряжением от 17.09.2007 № 1235-р одобрены представленные Минобрнауки России согласованные с МИДом России и предварительно проработанные с представителями государств — членов Евразийского экономического сообщества проекты Протокола о присоединении Республики Узбекистан к Соглашению между Правительством Республики Беларусь, Правительством Республики Казахстан, Правительством Кыргызской Республики, Правительством Российской Федерации и Правительством Республики Таджикистан о взаимном признании и эквивалентности документов об образовании, ученых степенях и званиях от 24 ноября 1998 г. и Протокола о внесении изменений в Соглашение между Правительством Республики Беларусь, Правительством Республики Казахстан, Правительством Кыргызской Республики, Правительством Российской Федерации и Правительством Республики Таджикистан о взаимном признании и эквивалентности документов об образовании, ученых степенях и званиях от 24 ноября 1998 г.

Минобрнауки России поручено подписать от имени Правительства РФ вышеуказанные протоколы, разрешив вносить в проекты изменения, не имеющие принципиального характера.