**Приложение N 10. Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

[Постановлением](https://base.garant.ru/71181600/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/%22%20%5Cl%20%22block_1024) Главного государственного санитарного врача РФ от 27 августа 2015 г. N 41 в приложение внесены изменения

[См. текст приложения в предыдущей редакции](https://base.garant.ru/57403165/fc1be7af257dca0e2da60f6f1d18f9a1/#block_10010)

**Приложение N 10
к [СанПиН 2.4.1.3049-13](https://base.garant.ru/70414724/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/%22%20%5Cl%20%22block_1000)**

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

**С изменениями и дополнениями от:**

27 августа 2015 г.

|  |  |
| --- | --- |
| 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](https://base.garant.ru/70414724/2c76d2a011ee361c38e9a5e0ec0a1a12/#block_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).

Полный текст документа