

**СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)
(САНПИН 2.4.1.3049-13 в ред. [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ
от 27.08.2015 N 41)**

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Норма питания на 1 ребенка, грамм. 10,5 час. пребывание (4 разовое питание)	
		Ясли (1-3 года)	Сад (3-7 лет)
		1	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой
2	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	32	40
3	Мука пшеничная хлебопекарная	20	23,2
4	Крупы (злаки), бобовые	24	34,4
5	Макаронные изделия	6,4	9,6
6	Картофель: с 01.09 по 31.10	96	112
	с 31.10 по 31.12	96	112
	с 31.12 по 28.02	96	112
	с 29.02 по 01.09	96	112
7	Овощи, зелень	164	208
8	Фрукты (плоды) свежие	76	80
9	Соки фруктовые (овощные)	80	80
10	Фрукты (плоды) сухие	7,2	8,8
11	Мясо (бескостное/на кости)	40	44
12	Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	16	19,2
13	Колбасные изделия		5,52
14	Яйцо куриное столовое	16	19,2
15	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	25,6	29,6
16	Масло коровье сладкосливочное	14,4	16,8
17	Масло растительное	7,2	8,8
18	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	312	360
19	Сметана с м.д.ж. не более 15%	7,2	8,8
20	Сыр твердый	3,2	4,8
21	Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	24	32
22	Сахар	29,6	37,6
23	Кондитерские изделия	5,6	16
24	Дрожжи хлебопекарные	0,32	0,4
25	Чай, включая фиточай	0,4	0,48
26	Кофейный напиток	0,8	0,96
27	Какао-порошок	0,4	0,48
28	Напитки витаминизированные (готовый напиток)		40
29	Мука картофельная (крахмал)	1,6	2,4
30	Соль пищевая поваренная	3,2	4,8

Примечание:

- 1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
 - 2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. 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 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; (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.08.2015 N 41)
 - 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, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

Количество продуктов в зависимости от возраста детей в гр, мл, нетто