

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, несоответствующая требованиям регламентов Таможенного союза
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5.	Непотрошенная птица
6.	Мясо диких животных
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц
8	Яйца с загрязнённой и (или) повреждённой скорлупой, а также неблагополучных по сальмонелёзам
9	Консервы с нарушением герметичности банок. Бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязнённые различными примесями или заражённые амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронны по флотски (с фаршем). макаронны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша- «самоквас»
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас
19	Соки концентрированные диффузионные
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию
21	Сырокопчённые мясные гастрономические изделия и колбасы
22	Блюда, приготовленные из мяса, птицы, рыбы, (кроме солёной), не прошедших тепловую обработку
23	Масло растительное пальмовое. Рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания
25	Уксус, горчица. Хрен. Перец острый(красный, чёрный).
26	Острые соусы, кетчуп. Майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный, тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры. Маргарин (кроме выпечки)
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки, газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров
33	Жевательная резинка
34	Кумыс. Кисломолочная продукция с содержанием этанола(более 0,5 %)
35	Карамель, в том числе леденцовая

36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья
37	Окрошки и холодные супы
38	Яичница- глазунья
39	Паштеты, блинчики с мясом и творогом
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления
41	Картофельные и кукурузные чипсы. Снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы , салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности
45	Готовые кулинарные блюда. Не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша , или овощное ,или яичное , или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель. ч ай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминов (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
Белки (г/сутки)	42	54
Жиры (г/ сутки)	47	60
Углеводы (г/ сутки)	203	261
Энергетическая ценность (ккал/ сутки)	1400	1800

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДО

Время приёма пищи	Длительность пребывания детей в дошкольной организации
	8-10 часов
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00- 13.00	Обед
15.30	Полдник