Приложение N 6

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ**

**ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым 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. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), 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, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, 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 с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого 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; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 7

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)**

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми

лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции |  |
|  |  | 3 - 7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 40 |
| 3 | Сметана | 11 |
| 4 | Сыр | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.) | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 |
| 10 | Картофель | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 21 |
| 22 | Масло растительное | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 20 |
| 24 | Чай | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 5 |

**Приложение N 9**

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Таблица 1**

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ

ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Возраст |
|  | 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) | 150 - 200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 50 - 60 |
| Первое блюдо | 180 - 200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 70 - 80 |
| Гарнир | 130 - 150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180 - 200 |
| Фрукты | 100 |

**Таблица 3**

Суммарные объемы блюд по приемам пищи

(в граммах - не менее)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | от 3 до 7 лет |
| Завтрак | 400 |
| Второй завтрак | 100 |
| Обед | 600 |
| Полдник | 250 |
| Ужин | 450 |
| Второй ужин | 150 |

**Приложение N 10**

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Таблица 1**

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ

И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели |  |
|  | 3-7 лет |
| белки (г/сут) | 54 |
| жиры (г/сут) | 60 |
| углеводы (г/сут) | 261 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1800 |
| витамин C (мг/сут) | 50 |
| витамин B1 (мг/сут) | 0,9 |
| витамин B2 (мг/сут) | 1,0 |
| витамин A (рет. экв/сут) | 500 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 |
| кальций (мг/сут) | 900 |
| фосфор (мг/сут) | 800 |
| магний (мг/сут) | 200 |
| железо (мг/сут) | 10 |
| калий (мг/сут) | 600 |
| йод (мг/сут) | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,02 |
| фтор (мг/сут) | 2,0 |

**Таблица 4**

Режим питания в зависимости от длительности пребывания

детей в дошкольной организации

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации |
|  | 8 - 10 часов | 11 - 12 часов |
| 8.30 - 9.00 | завтрак | завтрак |
| 10.30 - 11.00 | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00 - 13.00 | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник |
| 18.30 | - | ужин |
| 21.00 | - | - |