

*Утверждены  
Межведомственным научным  
советом по педиатрии,  
Межведомственным научным советом  
по гигиене и охране здоровья  
детей и подростков,  
Протокол от 2 июля 2002 г. N 4*

# **АССОРТИМЕНТ И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

### Предисловие

#### 1. Методические рекомендации разработаны:

ГУ Научным центром здоровья детей РАМН (НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков) (А.А. Баранов, В.Р. Кучма, Л.М. Сухарева, Ж.Ю. Горелова, А.В. Мосов (отв. исполнитель), В.В. Чепрасов, А.В. Трофименко).

При участии Центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора в г. Москве (Н.Н. Филатов, Н.В. Снякова, Г.Д. Комаров), Центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Южном административном округе г. Москвы (А.Т. Латкин), Южного окружного управления образования г. Москвы (Н.Г. Минько, Е.Н. Сотникова), Московского комитета образования (Л.П. Кезина, Л.Е. Курнешова).

#### 2. Рецензенты:

Зав. кафедрой питания детей и подростков Российской медицинской академии последипломного образования МЗ РФ, профессор, доктор медицинских наук Л.С. Трофименко.

Зав. отделом гигиены детей и подростков Центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Московской области Е.В. Черныш.

## **1. Введение**

В современных социально-экономических условиях пищевая ценность школьных завтраков и обедов, реализуемых в большинстве образовательных учреждений Российской Федерации, оказывается не соответствующей возрастным физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии.

Качественный и количественный состав рациона школьных завтраков, реализуемых за счет средств, выделяемых из бюджета, жестко лимитируется размером денежной компенсации (дотации). Бесплатные школьные завтраки (за счет компенсации, выделяемой на питание из бюджетных средств) в большинстве регионов Российской Федерации способны удовлетворить лишь около 5 - 10% суточной потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии (вместо регламентируемых 25%). Крайне низким остается и количество рационов питания, приобретаемых учащимися за собственные (родительские) средства.

Кроме того, даже там, где организовано полноценное питание учащихся, промежуток между отдельными приемами пищи у школьников не всегда составляет рекомендуемые 3,5 - 4 часа. Многие учащиеся по различным причинам не получают полноценного домашнего питания.

Таким образом, все категории учащихся образовательных учреждений нуждаются в организации так называемого дополнительного (промежуточного) питания. То есть в образовательных учреждениях должна быть организована реализация буфетной продукции в достаточном ассортименте.

Вместе с тем анализ ассортимента пищевых продуктов, реализуемых в свободной продаже в столовых и буфетах образовательных учреждений, показывает, что в ассортименте преобладают кондитерские изделия и напитки с низкой пищевой ценностью. Ассортимент реализуемой буфетной продукции крайне ограничен и не соответствует гигиеническим рекомендациям. При этом такая ситуация во многом обусловлена недостаточной гигиенической грамотностью администрации и персонала предприятий школьного питания.

## **2. Область применения**

2.1. Настоящие Методические рекомендации разработаны в соответствии с требованиями Федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения" (N 5786-91, Минздрав СССР, 1991) в целях реализации "Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года", одобренной Постановлением Правительства Российской Федерации от 10.08.98 N 917, выполнения Приказа Минздрава России от 14.12.99 N 444 "О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов" и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.12.99 N 17 "О преодолении дефицита микронутриентов".

2.2. Методические рекомендации определяют критерии формирования ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания детей и подростков в возрасте от 6 до 18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях общего среднего, начального профессионального и дополнительного образования, а также условия реализации различных видов пищевых продуктов в буфетах и иных торговых точках на территории образовательных учреждений указанных видов.

2.3. Методические рекомендации предназначены для юридических лиц и индивидуальных

предпринимателей, осуществляющих организацию питания детей и подростков в образовательных учреждениях, а также для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в образовательные учреждения и организации школьного питания, в том числе для продовольственных баз, складских предприятий и мелкооптовых магазинов, осуществляющих поставки пищевых продуктов в образовательные учреждения.

### **3. Общие положения**

3.1. Под организацией дополнительного (или промежуточного) питания учащихся понимают реализацию (свободную продажу) пищевых продуктов в столовых, буфетах, барах, с отдельных прилавков, а также на иных торговых точках на территории образовательных учреждений в качестве буфетной продукции.

3.2. Под формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного (промежуточного) питания учащихся, понимают обоснованный выбор пищевых продуктов, в том числе кулинарной продукции (готовых блюд и кулинарных изделий), предназначенных для организации дополнительного питания учащихся.

3.3. Основными задачами при формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, являются: обеспечение детей и подростков пищевыми продуктами, соответствующими возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального, сбалансированного, здорового питания, требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, а также создание условий для оптимального физического развития детей и подростков и предупреждение (профилактика) среди них инфекционных и неинфекционных заболеваний.

3.4. Общая ответственность за формирование ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, возлагается на руководителя организации (учреждения), индивидуального предпринимателя. Должностные обязанности должностных лиц, специалистов и персонала организации по формированию ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, определяются руководителем в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой. Как правило, формирование ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, осуществляется соответствующим структурным подразделением организации или рабочей группой с обязательным участием инженера-технолога общественного питания и медицинского работника (врача-гигиениста, педиатра, диетолога или диетсестры).

3.5. Производственный контроль за формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

### **4. Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся**

4.1. Во всех образовательных учреждениях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием последних более 3 - 4 часов, независимо от организации их основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины), обязательно организуется дополнительное питание учащихся, то есть обеспечивается реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

4.2. Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи ("буфетной продукции") с последующим соблюдением обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

4.3. При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, должны соблюдаться принципы адекватного, рационального, сбалансированного, здорового, щадящего питания, подразумевающего:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность используемых для организации дополнительного питания учащихся пищевых продуктов по основным пищевым веществам;
- максимальное разнообразие ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального потребительского спроса детей и подростков из разных возрастных и социальных групп;
- исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта.

4.4. Для свободной продажи в столовых (буфетах) образовательных учреждений формируются обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом, продукты, входящие в него, должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах.

4.5. Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20 - 30 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам в соответствии с их потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

4.6. Основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся приведен в Приложении А.

4.7. Примерный рекомендуемый дополнительный (необязательный) перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся приведен в Приложении Б.

4.8. В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания детей и подростков, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке.

4.9. Замены отдельных продуктов из обязательного ассортиментного перечня другими допускаются (при временном отсутствии тех или иных продуктов) только при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

4.10. При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах образовательных учреждений, можно включать блюда и кулинарные изделия собственного производства (изготовления), избегая при этом повторов одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий в смежные дни.

4.11. Для кулинарных изделий и готовых блюд, реализуемых в образовательных учреждениях в свободной продаже (с буфетов, барных стоек и т.п.), целесообразно использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки (из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т.п.).

4.12. При формировании ассортимента продуктов для дополнительного питания детей и подростков предпочтение следует отдавать пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом - продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким как молочные, мясные (рыбные) продукты, орехи и т.п., а также пищевым продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами, таким как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями, продукты, обогащенные белком, витаминизированные напитки и т.п. Примерный перечень пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности приведен в Приложении В (на примере г. Москвы, с использованием ассортимента пищевых продуктов, имеющихся на продовольственном рынке г. Москвы по состоянию на 01.07.02).

4.13. В ассортимент продуктов для свободной продажи следует включать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы) в ассортименте не менее 2-х наименований.

4.14. В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре в порционной упаковке (до 200 г), а также варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке (до 30 г) в ассортименте (ограниченно, с учетом возможности индивидуальной непереносимости).

4.15. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутылированная негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылках из полимерного материала и стекла емкостью 0,2 - 0,5 л, а также продается в разлив из бутылей большей емкости в стаканы из стекла или одноразовые стаканы из полимерных материалов.

4.16. В ассортименте пищевых продуктов, реализуемых в образовательных учреждениях, обязательно должны присутствовать различные соки (плодовые и овощные) и напитки - в

первую очередь витаминизированные - как промышленные, готовые к употреблению, в индивидуальной потребительской упаковке (емкостью 0,2 - 0,5 л), так и сухие инстантные (быстрорастворимые) напитки ("Золотой шар", "Цедевита", "Витаостарт" и др.), которые готовятся непосредственно перед реализацией или заранее, но не ранее чем за 3 часа до реализации. Реализация газированных напитков не допускается.

4.17. Соки, нектары и соковые напитки (кроме витаминизированных) лучше использовать натуральные, без добавления сахара, с 50 - 100% содержанием соковых веществ (меньшее содержание или отсутствие натуральных соковых веществ в составе напитков возможно при условии витаминизации напитков).

4.18. В качестве напитков как источник некоторых витаминов (главным образом, витамина С) рекомендуется включать в ассортимент буфетной продукции отвар шиповника, растительные чаи (фиточаи), настои и отвары из различных видов растительного сырья (допущенных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах). Вместо отвара шиповника можно использовать напиток, приготавливаемый из соответствующего концентрата (сиропа шиповника).

4.19. В продаже обязательно должен быть горячий напиток - горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком (200 мл).

4.20. В продаже должны всегда быть молочные продукты в индивидуальной потребительской упаковке, объем которой рассчитан на одну порцию, в том числе молоко стерилизованное.

4.21. В продаже обязательно должны присутствовать кисломолочные продукты (напитки), такие как "Бифифрут", "Ацидолакт", "Аципол", "Тонус", кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и другие, а также различные йогурты с жирностью до 3,5% и содержанием углеводов до 12%, в ассортименте не менее 1 - 2 наименований. Молочные продукты (кроме стерилизованных) реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка.

4.22. В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать стерилизованные молочные коктейли, напитки, пудинги, десерты, продукты термизированные на основе йогурта и т.п. с жирностью не более 10% (промышленного производства, в индивидуальной промышленной потребительской упаковке), стерилизованные сливки с жирностью не более 10% (в упаковке типа "Тетра-Брик Асептик" емкостью не более 250 мл).

4.23. В качестве источника полноценного молочного белка реализуются изделия творожные промышленного производства (творожки, творожные сырки стерилизованные и пастеризованные и т.п.) в герметичной порционной упаковке из полимерных материалов емкостью до 100 г. Можно продавать в буфетах образовательных учреждениях сыры твердые и (или) плавленые в порционной упаковке емкостью до 50 г (указанные виды продуктов реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка). Для дополнительного питания учащихся следует использовать плавленые сыры, предназначенные специально для детского и диетического питания (плавленые сыры "Белоснежка", "Чебурашка", массы сырные пластифицированные для питания детей дошкольного и школьного возраста и др. аналогичные продукты).

4.24. Для организации дополнительного питания детей и подростков в продаже обязательно должны быть хлебобулочные изделия не менее 1 - 2-х наименований. Реализуются, главным образом, булочные изделия (в т.ч. сдобные), обогащенные витаминами (витаминно-минеральными смесями). Рекомендуется при формировании ассортимента для

свободной продажи включать в него изделия следующих наименований: хлеб и булочные изделия "Молодецкие", "Студенческие", "Батюшка", "Целебный", "Богатырь", сдобные изделия "Молодецкие".

4.25. Дополнительно к витаминизированным булочным изделиям можно реализовывать булочные изделия следующих наименований: булочки "Октябренок", "Колобок" (ГОСТ 27844-88); булочки "Лада", "Звездочка", "Аппетитная" (ТУ 9115-008-05747152-92-95 с изм. 1); булочки "Октябренок", "Розовая", "Алтайская", "Молочная", "К завтраку", "Янтарная", "Полезная", "Деревенская", "Творожная", "Украинская", "К чаю", "Харьковчанка", "Новинка", "Космическая", "Студенческая" ("Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий", 1999).

4.26. Рекомендуется использовать в питании здоровых детей и подростков булочные изделия с отрубями зерновых и из цельного зерна (хлеб "Тонус", хлебцы из экструдированного зерна и т.п.), а также хлеб, булочные и кондитерские изделия из муки грубого помола (пшеничной 1, 2 сорта, обойной; ржаной обдирной, обойной).

4.27. Для продажи в образовательных учреждениях рекомендуются орехи (несоленые и не обжаренные, кроме арахиса) и сухофрукты в индивидуальной упаковке (20 - 50 г). В питании детей и подростков могут использоваться такие орехи и семена, как миндаль, фундук, кешью, фисташки (несоленые), семена кунжута, подсолнечника. Орехи и семена также включают в рацион питания детей и подростков в составе кондитерских изделий, салатов и в натуральном виде (лучше в виде смесей типа "мюсли" из орехов и семян разных культур, в т.ч. злаковых хлопьев, сухофруктов и т.п.). В питании детей и подростков можно использовать и разнообразные сухофрукты (сушеные виноград, сливу, абрикосы и др.), которые являются хорошим источником пищевых волокон, микро- и макроэлементов и некоторых витаминов.

4.28. Для продажи в столовых и буфетах образовательных учреждений можно рекомендовать сухие завтраки крупяные, в первую очередь обогащенные витаминами и минеральными веществами (массой до 50 г в упаковке).

4.29. В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи ограниченно можно включать сухие завтраки картофельные экструзионные (кроме чипсов, обжаренных в масле), сухарики ржаные простые без вкусоароматических добавок, кроме натуральных (укроп, чеснок и т.п.). В сухих завтраках ограничивается содержание поваренной соли (до 0,5 - 1 г на 100 г продукта).

4.30. В столовых и буфетах образовательных учреждений в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты, вафли и др. изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной (массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства массой до 100 г (кроме изделий с кремом). Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).

4.31. Из готовых блюд и кулинарных изделий собственного приготовления рекомендуются для продажи в буфетах салаты и винегреты собственного приготовления (объем порции от 30 до 200 г), а также бутерброды с полукопченой колбасой ("Лицейская", "Гулливер" и т.п.) и сыром твердых сортов (30/30 г). Срок реализации указанных изделий 3 часа с момента приготовления с обязательным использованием охлаждаемых прилавков. Салаты заправляются непосредственно при реализации.

4.32. Из горячих блюд рекомендуются сосиски (колбаски детские), запеченные в тесте; сосиски (колбаски детские) отварные или колбаса детская отварная с гарниром; пицца школьная (массой 50 - 100 г). Срок реализации указанных изделий не более 3 часов с обязательным использованием мармитов. Сосиски (колбаски детские) можно готовить непосредственно перед реализацией с использованием печей СВЧ.

4.33. Можно продавать также горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной или полукопченой и т.п.). Горячие бутерброды готовятся непосредственно перед реализацией с использованием конвекционного нагрева (конвектавтоматов) или СВЧ-печей.

4.34. При реализации салатов и холодных закусок, горячих блюд (горячих бутербродов, сосисок и т.п.) могут широко использоваться неострые стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной), сырной, томатной основе.

4.35. В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать мороженое в ассортименте в индивидуальной порционной упаковке массой до 200 г. Реализация мороженого может осуществляться только с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка.

4.36. Наименее предпочтительны для реализации в столовых и буфетах образовательных учреждений сахаристые кондитерские изделия. Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5 - 10 наименований), только в индивидуальной порционной (массой нетто до 20 г) упаковке. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами). В дополнительный ассортимент пищевых продуктов для свободной продажи ограничено можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао).

4.37. При формировании ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся учитывается качественный состав основного рациона питания (ассортимент пищевых продуктов, входящий в этот день в состав основного рациона питания). При этом по возможности в ассортимент продуктов для свободной продажи, наряду с теми продуктами, которые входят в состав основного рациона питания, следует включать те продукты, которые учащиеся не могут получить в этот день в составе завтраков или обедов.

4.38. В составе пищевых продуктов, используемых для организации дополнительного питания учащихся, ограничивается использование пищевых добавок.

4.39. В качестве красителей в составе пищевых продуктов (в том числе кулинарной продукции) для детей и подростков допускаются только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки. В составе продуктов также допускаются в качестве окрашивающих веществ какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители из растительного сырья (E-101, E-140, E-160, E-162, E-163, E-164).

4.40. В качестве пряностей в составе продуктов допускаются только свежие и сушеные зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица, свежая зелень; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон. В качестве ароматизаторов - только натуральные экстракты и настои (концентрированные) из растительного сырья, не обладающие фармакологическим действием, а также сиропы, пряности (кроме острых), эссенции ароматические пищевые (кроме эссенций, содержащих

синтетические душистые вещества). Ограниченно - шафран, корица, гвоздика, кардамон, анис, тмин, ванилин, этилванилин.

4.41. Основные пищевые продукты, являющиеся основным источником пищевых веществ в питании детей и подростков, такие как хлебобулочные и крупяные изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, плодоовощные консервы и др., не должны содержать в своем составе синтетических ароматизаторов, в том числе идентичных натуральным.

4.42. В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в составе пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не рекомендуется использовать уксусную, фосфорную (ортофосфорную), винную, яблочную и молочную кислоты.

4.43. В продуктах, предназначенных для реализации в образовательных учреждениях, исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

4.44. Мясные продукты (колбасные изделия), используемые для питания учащихся, не должны содержать фосфаты (фосфат натрия, двух-, трех- и четырехзамещенный пирофосфорнокислый натрий и др. аналогичные соединения). Ограничивается использование в питании детей и подростков продуктов (в частности, плавленых сыров), вырабатываемых с использованием солей-плавителей (фосфаты, пирофосфаты и др.).

4.45. Содержание нитритов (нитрита натрия) в колбасных изделиях ограничивается до 30 мг/кг и меньше. В других видах продуктов нитриты не допускаются.

4.46. В качестве разрыхлителей для хлебобулочных и кондитерских изделий не должны использоваться углеаммонийная соль, пиросульфит натрия, хлебопекарные улучшители (которые, как правило, содержат глутамат натрия, соевую муку и другие ингредиенты).

4.47. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (KIO<sub>3</sub>), а не йодидом (KI).

4.48. Содержание соли в продукте, блюде определяется с учетом суточного допустимого содержания соли в рационе школьников (в зависимости от возраста - 4 - 6 г) и, как правило, не должно превышать 1,0 - 1,2 г/100 г (за исключением колбасных изделий, твердых сыров и некоторых других продуктов, в которых допускается содержание соли до 1,5 - 1,8 г/100 г). Изделия с большим содержанием соли (такие, как чипсы и т.п.) использовать при организации дополнительного питания учащихся не рекомендуется.

4.49. Салаты из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут реализовываться в образовательных учреждениях только в период до 1 марта.

4.50. При организации дополнительного питания учащихся не допускается использовать:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, картофель и т.п.);
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин, другие стимуляторы, алкоголь;
- биологически активные добавки к пище (БАД) - тонизирующие - содержащие элеутерококк,

женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты, влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко-"самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (не промышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (не промышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичница-глазунья;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

4.51. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать только диетическое яйцо (с качеством не ниже диетического).

4.52. Не допускается использовать в питании детей и подростков кулинарные жиры, газированные напитки, соусы типа майонеза (соусы на основе жировой эмульсии, содержащие уксус, горчицу и другие острые приправы), острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса), сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов.

4.53. Все пищевые продукты, используемые для организации дополнительного питания учащихся, должны соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", что должно подтверждаться удостоверением качества и безопасности (подлинником) и санитарно-эпидемиологическим заключением органов госсанэпиднадзора по результатам проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы (подлинником или копией). Указанные документы обязаны иметь все юридические лица (индивидуальные

предприниматели), организующие дополнительное питание учащихся.

4.54. При оценке возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах можно пользоваться "Инструкцией по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах" (г. Москва, 2001).

4.55. При включении в ассортимент пищевых продуктов для свободной продажи кулинарной продукции собственного изготовления принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием (наличие механического оборудования и механизация технологического процесса, эффективность работы теплового оборудования, наличие и техническое состояние мармитов и охлаждаемых прилавков) и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения (обеспеченность изотермической тарой, наличие охлаждаемого транспорта и т.п.).

## **5. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях**

5.1. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях устанавливаются в соответствии с СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила".

5.2. Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с СП 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила" и СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила".

5.3. Как правило, пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек, а не с основных раздаточных линий, с которых осуществляется реализация школьных завтраков и обедов. Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

5.4. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно оборудуются специальной мебелью для приема пищи - обеденными столами, барными стойками, столиками для приема пищи стоя и т.п.

5.5. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно должны иметь следующее оборудование: торговый стол, охлаждаемый прилавок (температура +2 - +6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину), умывальник для мытья рук торгового персонала.

5.6. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т.ч. изготавливаемых из полуфабрикатов, дополнительно устанавливаются мармиты, СВЧ-печи (жарочные шкафы или конвектавтоматы малого объема, в т.ч. бытовые), электрокипятильники (электрические чайники).

5.7. В месте реализации буфетной продукции обычно устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую.

5.8. При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды может использоваться многоразовая столовая и чайная посуда.

5.9. При реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в т.ч. некоторых готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда, имеющая санитарно-эпидемиологические заключения органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора по результатам ее санитарно-эпидемиологической экспертизы (гигиенической оценки).

5.10. Охлаждаемые прилавки и шкафы-витрины оборудуются термометрами, которые устанавливаются так, чтобы их показания были видны из торгового зала, и обязательно используются для реализации всех видов пищевых продуктов, относящихся к скоропортящимся и особо скоропортящимся.

5.11. Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с действующими государственными стандартами (ГОСТ Р 51074-97).

5.12. Сведения о составе и пищевой ценности реализуемой кулинарной продукции собственного изготовления могут размещаться на ценниках, ярлыках или специальных стендах.

5.13. Реализация буфетной продукции для сотрудников образовательных учреждений, как правило, организуется отдельно. Пищевые продукты, которые не допускаются или не рекомендуются использовать в питании детей и подростков, могут реализовываться только с отдельных торговых точек или непосредственно в учительских.

5.14. Регламентируемые условия и сроки реализации отдельных видов пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях приводятся в Приложениях А и Б к настоящим Методическим рекомендациям.

*Приложение А  
(рекомендуемое)*

## **ОСНОВНОЙ АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порцион. упаковки	Особые условия реализации
1	2	3	4
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы)	-	поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований
2.	Вода питьевая (минеральная столовая - природная или искусственно минерализованная) бутылированная негазированная	0,2 - 0,5 л	в бутылках указанной емкости и в разлив из бутылей без ограничения емкости
3.	Чай, какао или кофейный напиток с сахаром, напиток шиповника, чай из различных видов растительного сырья	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления (на мармите)
4.	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые или сухие инстантные (быстрорастворимые)	200 мл	готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке; сухие напитки готовятся непосредственно перед реализацией
5.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные без добавления сахара (с содержанием соковых веществ 50 - 100%)	200 мл	в индивидуальной (порционной) упаковке; в ассортименте не менее 2-х наименований
6.	Молоко стерилизованное (обогащенное микронутриентами)	200 мл	в индивидуальной (порционной) упаковке
7.	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша)	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке; в ассортименте не менее 1-го наименования;

	и т.п.) жирностью не более 3,5% и содержанием углеводов не более 12%		с использованием охлаждаемого прилавка
8.	Изделия творожные с жирностью не более 9% и содержанием углеводов не более 10 - 12%	до 100 г	в индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка
9.	Сыры сычужные твердые и (или) плавленые ломтевые, массы пластифицированные сырные с жирностью не более 30 - 35%	до 50 г	-"-
10.	Хлебобулочные изделия (в т.ч. сдобные, несдобные булочные изделия и зерновые хлебцы) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г/100 г и жира - не более 8 г/100 г	до 100 г	в ассортименте не менее 3-х наименований
11.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа "мюсли")	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке; сухие завтраки типа "мюсли" могут отпускаться с горячим молоком
12.	Бутерброды с колбасой п/к или (и) с сыром сычужным твердых сортов, бутерброды с колбаской детской, сосиской или котлетой	30 г/30 - 50 г	срок реализации 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; приготовление бутербродов с колбасными изделиями или котлетой - непосредственно перед реализацией; срок реализации сосисок и котлет не

		более 3 час. (на мармите)
--	--	---------------------------

*Приложение Б*  
*(рекомендуемое)*

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ (НЕОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ) ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1	2	3	4
1.	Соковые напитки и нектары, в т.ч. напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	в ассортименте, в индивидуальной (порционной) упаковке
2.	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания в порционной упаковке	до 150 г	в ассортименте
3.	Варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке	до 20 г	в ассортименте
4.	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства стерилизованные с жирностью не более 10%	до 200 г	в ассортименте, в индивидуальной (порционной) упаковке
5.	Сливки стерилизованные с жирностью не более 10%	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке
6.	Сырки (палочки) творожные, глазированные	до 50 г	с использованием охлажденного прилавка

	шоколадной (не кондитерской) глазурью, с жирностью не более 12%		
7.	Мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктовый лед	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка
8.	Продукты герметизированные на основе йогурта в порционной упаковке	до 200 г	в ассортименте, с жирностью не более 10%
9.	Завтраки сухие (крупяные, картофельные), сухарики-гренки ржаные	до 50 г	в ассортименте, кроме чипсов; в индивидуальных (порционных) упаковках
10.	Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники), обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 60 г	в ассортименте; изделия промышленного производства - только в индивидуальных (порционных) упаковках
11.	Кондитерские изделия сахаристые (ирис, шоколад, зефирные изделия, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 20 г (батончики - до 30 г)	в ассортименте; в индивидуальных (порционных) упаковках
12.	Каша детские быстрого приготовления (инстантные), в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	150 - 200 г (пшениная каша)	приготовление путем заваривания кипятком непосредственно перед реализацией
13.	Яйцо куриное диетическое вареное	1 шт.	срок реализации не более 3 час. (на мармите или охлаждаемом прилавке)
14.	Мучные блюда и кулинарные изделия	до 100 г	в ассортименте; срок реализации не

	собственного изготовления (блины и блинчики без начинок, оладьи, пирожки печеные из пресного и дрожжевого теста, ватрушки, колбасные и мясные изделия, запеченные в тесте, пицца "школьная")		более 3 час. (на мармите)
15.	Блинчики с начинками (фруктовыми, творожными, овощными, картофельными) из полуфабрикатов быстрозамороженных промышленного производства	до 200 г	приготовление непосредственно перед реализацией в СВЧ-печи или жарочном шкафу (конвектаutomate)
16.	Пельмени для детского питания из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства	50 - 100 г	срок реализации не более 3 час. (на мармите); рекомендуется приготовление малыми порциями непосредственно перед реализацией
17.	Сладкие блюда собственного изготовления (яблоки запеченные, яблоки фаршированные фруктовыми, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовые и молочные желе)	до 100 г	срок реализации 3 часа с использованием мармита или охлаждаемого прилавка
18.	Салаты овощные, салаты-коктейли, винегреты собственного изготовления - заправленные растительным маслом, специальными пастеризованными или стерилизованными салатными соусами для	30 - 200 г	в ассортименте; срок реализации 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; рекомендуется заправлять салаты непосредственно перед реализацией

	детского питания или термизированным йогуртным продуктом		
19.	Колбаски детские (сосиски) отварные, колбаса детская отварная (на бутербродах или с гарниром)	30 - 100 г	готовятся непосредственно перед реализацией путем отваривания в кипящей воде (в течение 5 минут) или в СВЧ-печи (конвектаutomate); срок реализации отварных колбасных изделий не более 3 часов (на мармите)
20.	Паштеты мясные для детского питания промышленного производства в жестяных банках	до 50 г	реализуются непосредственно в банках или на бутербродах, которые готовятся непосредственно перед реализацией, срок хранения вскрытой упаковки в холодильнике не более 3 часов
21.	Гарниры овощные, крупяные, мучные, макаронные изделия, зеленый горошек или кукуруза консервированные (отварные), гарниры овощные из смесей быстрозамороженных овощей	100 - 250 г	срок реализации 3 часа с использованием мармита
22.	Котлеты картофельные и овощные (в т.ч. приготовленные из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства)	100 - 250 г	срок реализации 3 часа с использованием мармита
23.	Горячие блюда из мяса и рыбы собственного приготовления, в т.ч. приготовленные из быстрозамороженных полуфабрикатов	50 - 100 г	срок реализации 3 часа с использованием мармита; приготовление изделий из полуфабрикатов, прошедших

	промышленного производства (мясные и рыбные котлеты, биточки, бифштексы, ромштексы, рыбные палочки)		промышленную тепловую обработку, возможно непосредственно перед реализацией
24.	Бульон куриный из натурального концентрата промышленного производства	200 мл	готовится непосредственно перед реализацией путем заваривания кипятком
25.	Компоты собственного приготовления из свежих плодов и сухофруктов	200 мл	срок реализации 3 часа, на мармите
26.	Кисели витаминизированные из концентрата быстрого приготовления	200 мл	готовится путем заваривания кипятком непосредственно перед реализацией

Примечание. Реализация продуктов из дополнительного перечня допускается в ограниченном ассортименте при условии реализации всех видов продуктов из основного перечня (Приложение А).

*Приложение В*  
(рекомендуемое)

## **ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ**

№ п/п	Наименование документации	Обозначение документации	Разработчик (держатель) документации
1	2	3	4
<b>I. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия</b>			
1.	Булочные изделия "Студенческие" профилактического назначения	ТУ 9110-021-17028327-99	ЗАО "Валетек Продимпэкс"
2.	Изделия булочные и хлеб "Молодецкий"	ТУ 9110-290-05747152-99	ЗАО "Сентоза факторинг", ГНУ ВНИИЗ

3.	Хлеб "Батюшка"	ТУ 9113-026-00932169-99	ЗАО "Сентоза факторинг", ГНУ ВНИИЗ
4.	Зерновой хлеб "Тонус"	ТУ 9110-001-03630606-97	ЗАО "Русский хлеб"
5.	Хлеб, обогащенный йодированным белком, "Целебный", "Богатырь", "Умница"	ТУ 9110-002-48363077-99	ООО "Медбиофарм"
6.	Хлебец сдобный "Молодецкий"	ТУ 9116-289-05747152-99	ЗАО "Сентоза факторинг", ГНУ ВНИИЗ
7.	Булочки "Октябренок", "Колобок"	ГОСТ 27844-88	ГосВНИИХП (ТИ, рецептуры)
8.	Булочки "Лада", "Звездочка"	ТУ 9115-008-05747152-92-95 с изм. 1	ГосВНИИХП
9.	Концентраты каш быстрого приготовления витаминизированные	ТУ 9197-009-17734456-01	ООО "Абаско"
10.	Смеси орехов, семян, злаков и сухофруктов "Мюсли"	ТУ 9196-002-420226870-98	ООО "Эликом и К"
<b>II. Молоко и молочные (кисломолочные) продукты</b>			
11.	Молоко стерилизованное витаминизированное	ТУ 9222-195-00419785-00	ГУ ВНИМИ, ЗАО "Валетек Продимпэкс"
12.	Молоко стерилизованное, обогащенное растительными биоволокнами, кальцием, витаминами, железом и йодом; детское с витаминами, кальцием и йодом	ТУ 9222-024-05268977-00	ОАО "Лианозовский молочный комбинат" совместно с НИИ питания РАМН
13.	Молоко детское стерилизованное витаминизированное	ТУ 9137-004-05124550-98	ОАО "Завод детских молочных продуктов"
14.	Молоко стерилизованное витаминизированное	ТУ 9222-014-17610300-00	ОАО "Белгородский молочный комбинат"
15.	Ацидолакт для детского и диетического питания	ОСТ 10-194-96	ГУ ВНИМИ
16.	Ацидолакт соевый для детского и диетического питания	ОСТ 10-078-95	ГУ ВНИМИ
17.	Напиток кисломолочный "Биолакт"	ТУ 9222-174-00419785-99	ГУ ВНИМИ
18.	Коктейль кефирный "Долюцар" (с экстрактом люцерны)	ТУ 9222-283-00419785-02	ГУ ВНИМИ
19.	Кисломолочный напиток	ТУ	ГУ ВНИМИ

	"Чудесная груша" (с топинамбуром)	9222-167-00419785-00	
20.	Напиток кисломолочный "Тонус"	ТУ 10-02-02-789-82-92	ГУ ВНИМИ
21.	Напиток кисломолочный "Бифитон"	ТУ 9222-120-00419785-98	ГУ ВНИМИ
22.	Паста творожная фруктовая "Школьная", обогащенная кальцием	ТУ 9222-003-05331569-02	ОАО "Московский молочный комбинат N 1", ГУ ВНИМИ
23.	Кисломолочный напиток "Аципол"	ТУ 9222-059-00419785-98	ГУ ВНИМИ
24.	Смесь стерилизованная "Супромилк"	ТУ 9146-281-00419785-02	ГУ ВНИМИ
25.	Смесь кисломолочная стерилизованная "Супролакт"	ТУ 9146-282-00419785-02	ГУ ВНИМИ
26.	Продукт кисломолочный "Бифифрут"	ТУ 9220-003-12342094-97	ООО фирма "Света"
27.	Биокефир	ТУ 9222-012-05268977-98	ОАО "Лианозовский молочный комбинат"
28.	Продукт кисломолочный "Биовит"	ТУ 9222-029-05268977-01	ОАО "Лианозовский молочный комбинат" совместно с НИИ питания РАМН
29.	Биоряженка	ТУ 9222-005-05268977-97	ОАО "Лианозовский молочный комбинат"
30.	Фруктово-молочный коктейль	ТУ 9224-030-05268977-01	ОАО "Лианозовский молочный комбинат"
31.	Биойогурт; биойогурт с фруктами на дне с витамином С; биойогурт, обогащенный кальцием	ТУ 9222-004-05268977-96	ОАО "Лианозовский молочный комбинат"
32.	Творожок детский с фруктовым наполнителем	ТУ 9222-025-05268977-00	ОАО "Лианозовский молочный комбинат" совместно с ОАО "Завод детских молочных продуктов"
33.	Сыры плавленые для детского и диетического питания "Чебурашка" и "Белоснежка"	ТУ 10 10 РФ 1144-92	ВНИИ маслоделия и сыроделия
34.	Массы сырные пластифицированные для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТУ 9225-220-00008064-94	ЗАО "Томмолоко"
35.	Молочный десерт "Съешь меня" витаминизированный	ТУ 9228-001-49872349-99	ООО "Диетмолпрод"

36.	Сырные соусы	ТУ 9225-052-04610209-97	ЗАО "Томмолоко"
III. Напитки, консервы плодоовощные (соки, нектары)			
37.	Сухие смеси для витаминно-минеральных <...>	ТУ 9197-023-17028327-00	ЗАО "Валетек Продимпэкс"
38.	Концентрат витаминного напитка на фруктозе	ТУ 919031-005-17028327-95	ЗАО "Валетек Продимпэкс"
39.	Концентрат витаминного напитка Ca + Mg	ТУ 9190-011-17028327-97	ЗАО "Валетек Продимпэкс"
40.	Концентрат киселя витаминизированного	ТУ 9195-010-17028327-97	ЗАО "Валетек Продимпэкс"
41.	Сироп шиповника с витаминами и микроэлементами	ТУ 9185-015-00480684-99	ОАО "УФАВИТА", ЗАО "Валетек Продимпэкс"
42.	Соки и нектары витаминизированные	ТУ 9163-042-51114834-01 ТУ 9163-043-51114834-01 ТУ 9163-044-51114834-01	ОАО "Лианозовский молочный комбинат" совместно с НИИ питания РАМН
43.	Напитки безалкогольные сокосодержащие и соковые витаминизированные	ТУ 9185-036-47599748-98	ЗАО "Лианозовский"
44.	Напитки фруктовые витаминизированные	ТУ 9163-015-18008485-2000	ОАО "Прогресс"
45.	Десерты фруктово-ягодные витаминизированные с повышенным содержанием пектина	ТУ 9163-002-18396852-99	ООО "Компания НИКА-2000"
46.	Сокосодержащие фруктовые напитки концентрированные витаминизированные	ТУ 9185-003-51032289-99	ЗАО "НовоПродукт К"
47.	Напиток шоколадный быстрорастворимый с витаминами	ТУ 9195-301-04605473-98	ОАО "Россия"
IV. Колбасные изделия и полуфабрикаты кулинарных изделий из мяса и птицы			
48.	Колбаски детские	ТУ 10.02.01.76.88, изм. 1, 2	ВНИИМП
49.	Колбаски для детского питания	ТУ 10.02.01.145-91	ВНИИМП
50.	Колбаски пастеризованные для детского питания (витаминизированные)	ТУ 9213-198-00008064-96	ВНИИМП

51.	Колбаса детская вареная высшего сорта	ТУ 9213-208-00008064-97	ВНИИМП
52.	Колбаски и сосиски диабетические	ТУ 9213-305-00008064-99	ВНИИМП
53.	Колбаса полукопченая (витаминизированная)	ТУ 9213-551-00419779-2000	ВНИИМП, НКО "Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения"
54.	Колбаски для профилактического питания детей	ТУ 9213-337-00008064-2000	ВНИИМП
55.	Колбаски куриные детские	ОСТ 10-048-94	ВНИИПП
56.	Ветчинные изделия из мяса птицы для школьного питания	ТУ 9213-303-23476484-97	ВНИИПП
57.	Изделия колбасные из мяса и субпродуктов птицы для школьного питания	ТУ 9213-034-23476484-97	ВНИИПП
58.	Свинина запеченная для дошкольного и школьного питания	ТУ 9213-421-00419779	ВНИИМП
59.	Паштет мясной для дошкольного и школьного питания	ТУ 9216-316-00008064-00	ВНИИМП
60.	Консервы мясные для детского и диетического питания "Пюре куриное для супа", "Пюре "Здоровье"	ТУ 9216-303-23476484-98	ВНИИПП
V. Кондитерские изделия			
61.	Супергематоген	ТУ 9358-002-10837785-00	ООО НПФ "Мобитек" и ООО "Факел-Дизайн"
62.	Печенье сахарное витаминизированное	ГОСТ 24901-89	ВНИИКП (ТИ, рецептура)
63.	Печенье сахарное с бета-каротином	ТУ 9131-002-00334675-94	ВНИИКП
64.	Крекер с бета-каротином	ТУ 9132-003-00334675-94	ВНИИКП
65.	Печенье, обогащенное витаминно-минеральными премиксами	ТУ 9131-002-00340641-98	ОАО "Большевик"
66.	Печенье, обогащенное витаминно-минеральными премиксами	ТУ 9131-003-05127550-97 с изм. N 1	ОАО "МКФ Красный Октябрь"
67.	Крекеры без сахара, крекеры с пониженным	ТУ 9132-001-11285106-97	МПК "Крекер"

	содержанием сахара, крекеры с отрубями		
68.	Печенье с отрубями, печенье витаминизированное	ТУ 9131-002-11285106-97	МПК "Крекер"
69.	Вафли, обогащенные витаминно-минеральными премиксами	ТУ 9130-001-00340641-98	ОАО "Большевик"
70.	Вафли, обогащенные витаминно-минеральными премиксами	ТУ 9137-004-05124550-98	ОАО "МКФ Красный Октябрь"
71.	Кексы, обогащенные витаминами и минералами	ТУ 9136-290-36530682-2001	ЗАО "Хлебозавод N 24"
72.	Пряники, обогащенные витаминами и минералами	ТУ 9133-291-36530682-2001	ЗАО "Хлебозавод N 24"
73.	Детские завтраки (полдники) бисквитные	ТУ 9135-001-2186161-95	ОАО ПК "Минусинский"
74.	Зефир "Лучик" с бета-каротином и аскорбиновой кислотой	ГОСТ 6441-77	ВНИИКП (ТИ, рецептура)
75.	Зефир "Витаминизированный" с бета-каротином и витамином Е	ГОСТ 6441-77	ВНИИКП (ТИ, рецептура)
76.	Мармелад "Здоровье" с пектином и бета-каротином	ГОСТ 6442-89	ВНИИКП (ТИ, рецептура)
77.	Зефир "Прибой" на пектине с хлоридом калия	ГОСТ 6441-77	ВНИИКП (ТИ, рецептура)
78.	Конфеты типа пралине "Полевые" со свекловичными пищевыми волокнами	ГОСТ 4570-93	ВНИИКП (ТИ, рецептура)
79.	Шоколадно-молочная паста с витаминно-минеральной добавкой "Элим"	ТУ 9125-008-16939216-01	ВНИИКП
80.	Ирис витаминизированный тираженный	ТУ 9126-022-17028327-99	ЗАО "Кондитерский комбинат "Озерский сувенир", ЗАО "Валетек Продимпэкс"
81.	Шоколад "Аленка"	ГОСТ 65304-89	ОАО "Красный Октябрь" (ТИ, рецептура)
82.	Шоколад "Сказки Пушкина"	ГОСТ 65304-89	ОАО "Красный Октябрь" (ТИ, рецептура)
83.	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, с	ГОСТ 4570-93	ОАО "Красный Октябрь" (ТИ, рецептура)

	пралиновой начинкой между слоями вафель		
84.	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, со сбивными корпусами "Стратосфера"	ГОСТ 4570-93	ОАО "Красный Октябрь" (ТИ, рецептура)
85.	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, с железными корпусами "Сладкое наслаждение", с морковной подваркой	ГОСТ 4570-93	ОАО "Красный Октябрь" (ТИ, рецептура)
86.	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, с помадными корпусами "Зоологические"	ГОСТ 4570-93	ОАО "Красный Октябрь" (ТИ, рецептура)
87.	Ирис тираженный "Крепыш"	ГОСТ 6478-89	ВНИИКП (ТИ, рецептура)

Примечание. В настоящем перечне приведены сведения о продуктах, имеющихся на региональном рынке пищевых продуктов в г. Москве, по состоянию на 01.07.02. По мере разработки новых пищевых продуктов и организации их производства перечень может быть уточнен и дополнен. В других регионах Российской Федерации, с учетом особенностей местного рынка пищевых продуктов, при организации дополнительного питания учащихся могут использоваться другие виды продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.

Приложение Г  
(справочное)

## ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 12.03.99 N 52-ФЗ.

*В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: Федеральный закон N 52-ФЗ принят 30.03.1999.*

Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ.

"Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей и подростков", Министерство здравоохранения Российской Федерации, 1998.

"Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене питания", Министерство здравоохранения Российской Федерации, 1998.

Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, N 5786-91, Минздрав СССР.

СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к качеству и безопасности

продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы".

СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".

СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила".

СП 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила".

СП 2.4.2.782-99 "Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений".

МосСанПиН 2.4.2.011-98 "Гигиенические требования к организации питания детей и подростков школьного возраста в образовательных учреждениях".

ГОСТ Р 51074-97 "Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования".

"Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов", Минторг РФ, 1999.

"Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", Минторг РФ, 1996.

"Рекомендуемые размеры потребления основных групп продуктов питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, учащихся, взрослого населения, а также людей, страдающих наиболее распространенными видами заболеваний", утвержденные первым заместителем премьера Правительства Москвы 14.06.2000 (согласовано нач. Департамента госсанэпиднадзора Минздрава России 06.06.2000).

Химический состав пищевых продуктов. Справочник, под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. В 2-х кн. М., 1987.

Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. В 2-х т., под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. М., 1994.

Воронцов И.М., Мазурин А.В. Справочник по детской диететике. Л., 1980.

"Инструкция по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах", Центр госсанэпиднадзора в г. Москве, 2001.