Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организаций. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы **СанПиН 2.4.1.3049 – 13 (Выписка**)

**Среднесуточные нормы питания (г, мл, на 1 ребенка)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов** | **Количество продуктов в зависимости от возраста детей** |
| **в г, мл, нетто** |
| **1-3 года** | **3-7 лет** |  |
| Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5%  | 341 | 394 |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%  | 26 | 35 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 8 | 10 |
| Сыр твёрдый | 4 | 5,3 |
| Мясо (бескостное/ на кости) | 44 | 48 |
| Птица (куры 1 кат. потр./ цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.) | 17 | 21 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 28 | 32 |
| Колбасные изделия  |  | 6 |
| Яйцо куриное столовое | 17 | 21 |
| Картофель: с 01.09 по 31.10 | 105 | 123 |
|  с 31.10 по 31.12 | 105 | 123 |
|  с 31.12 по 28.02 | 105 | 123 |
|  с 29.02 по 01.09 | 105 | 123 |
| Овощи, зелень | 179 | 228 |
| Фрукты (плоды) свежие | 83 | 88 |
| Фрукты (плоды) сухие | 9 | 10 |
| Соки фруктовые (овощные) | 88 | 88 |
| Напитки витаминизированные (готовый напиток) | - | 44 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 34 | 44 |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 53 | 70 |
| Крупы (злаки), бобовые | 26 | 38 |
| Макаронные изделия  | 7 | 11 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 22 | 25 |
| Мука картофельная (крахмал) | 1.7 | 2,6 |
| Масло коровье сладкосливочное | 16 | 18 |
| Масло растительное | 8 | 10 |
| Кондитерские изделия | 6 | 17 |
| Чай, включая фиточай | 0,4 | 0,5 |
| Какао-порошок | 0,4 | 0,5 |
| Кофейный напиток  | 0.9 | 1,05 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,3 | 0,4 |
| Сахар | 32 | 41 |
| Соль пищевая поваренная | 3,5 | 5,3 |

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

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 8/](#Par1239), 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 +/- 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, рецептур, расчетных или лабораторных данных).