

# Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

## Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю — после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты — треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные — в виде омлетов или в вареном виде.

## Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т — после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый — для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) — после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

## Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое — только рафинированное; рапсовое, оливковое) — в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

## Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты — не чаще одного раза в неделю;

— галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

— пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

— джемы, варенье, повидло, мед — промышленного выпуска.

#### Овощи:

— овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

-овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

#### Фрукты:

— яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

— цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) — с учетом индивидуальной переносимости;

— тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) — с учетом индивидуальной переносимости.

— сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

#### Соки и напитки:

— соки и нектары промышленного выпуска;

— сокосодержащие напитки промышленного выпуска;

— витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

— кофе (суррогатный), какао, чай.

#### Консервы:

— говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд)

— лосось, сайра (для приготовления супов);

— компоты, фрукты дольками;

— баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

— зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия — все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная — в эндемичных по содержанию йода районах.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) — не чаще 1 раза в 2 недели

**Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуш», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваши «самокваса»;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые, полукопченые, подкопченные мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульоны, приготовленные на основе костей;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и изделия, чипсы;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный, белый) и другие острые (жгучие) приправы и содержащие их пищевые продукты;
- острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и другие продукты, консервированные с уксусом;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахис;
- молочные продукты, творожные сырки и мороженое с использованием растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамель, в том числе леденцовая;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продукты, содержащие в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

№ п/ п	<b>Наименование используемого при оказании услуг товара</b> <b>Значения показателей используемого при оказании услуг товара</b>			<b>Товарный знак (его словесное обозначение) (при наличии)</b>
1	Мясо и мясопродукты	— говядина; — телятина; — свинина и баранина; — курица, индейка — мясо кролика; — сосиски; — сардельки (говяжьи); — колбасы вареные; — субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).	1 категории  -нежирные сорта (для детей раннего возраста свинина 2 категории; -мясо птицы охлажденное;  -для детского питания; -для детского питания; -для детского питания;	Мясо и мясопродукты, используемые при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).
2	Рыба и рыбопродукты	— треска; — горбуша; — лосось;	Все виды рыбы и рыбопродуктов, используемых при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе	

		<p>— хек;</p> <p>— минтай;</p> <p>— ледяная рыба;</p> <p>— судак;</p> <p>— сельдь (соленая);</p> <p>— морепродукты.</p>	сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).	
3	Молоко		<p>3,2% жирности, пастеризованное, стерилизованное, не содержат компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов. Молоко соответствует Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>	«Российское»
4	Сгущенное молоко		<p>Цельное, с сахаром. Сгущенное молоко соответствует Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>	

5	Творог	<p>5% жирности, кислотность 150°Т</p> <p>Творог промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке, соответствует «ГОСТ Р 52096-2003. Творог. Технические условия» и Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>	«Байкальский»
6	Сыр	<p>Неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый) – для питания детей дошкольного возраста. Сыр не содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов. Все сорта сыра, используемого при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р) и Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>	<p>Сыр твердый: «Голландский», Сыр полутвердый: «Алтайский», «Российский» Сыр мягкий: «Адыгейский» Сыр плавленый: «Орбита», «Дружба»</p>

7	Сметана		15% жирности, не содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов. Сметана соответствует «ГОСТ Р 52092-2003. Сметана. Технические условия», Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».	«Байкальская»
8	Кисломолочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>— ряженка;</li> <li>— варенец;</li> <li>— кефир;</li> <li>— йогурты;</li> <li>— простокваша.</li> </ul>	Все виды кисломолочных продуктов, используемых при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика не содержат компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов, промышленного выпуска, соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р), Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».	«Байкальские молочные продукты»



10	Сливки	<p>10% жирности. Сливки не содержат компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов, соответствуют «ГОСТ Р 52091-2003. Сливки питьевые. Технические условия, Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>	«Байкальские»
11	Масло сливочное	<p>72,5% жирности. Для детей раннего возраста высшего сорта, несоленое. Масло не содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов. Масло соответствует «ГОСТ Р 52969-2008. Масло сливочное. Технические условия», Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».</p>	«Крестьянское»
12	Растительное масло	<p>Подсолнечное рафинированное. Растительное масло, используемое при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствует законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).</p>	«Юг Руси», «Волшебный край»

13	Яйца		Куриные. Яйца, используемые при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют «ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия».	
14	Кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>— зефир;</li> <li>— пастила;</li> <li>— мармелад;</li> <li>— шоколад и шоко-ладные конфеты;</li> <li>— галеты;</li> <li>— печенье;</li> <li>— крекеры</li> <li>— вафли;</li> <li>— пряники;</li> <li>— кексы;</li> <li>— пирожные, торты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей</li> <li>— песочные и бисквитные, без крема.</li> </ul>	<p>Кондитерские изделия не содержат алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия. Все кондитерские изделия, используемые при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).</p>

15	Джемы, варенье, повидло, мед		промышленного выпуска и соответствует законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).	
16	Овощи свежие	— картофель;	Все виды свежих овощей, используемых при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).	
— капуста белокочанная;				
— капуста краснокочанная;				
— капуста цветная;				
— капуста брюссельская;				
— брокколи;				
— капуста морская;				
— морковь;				
— свекла;				
— огурцы;				
— томаты;				
— перец сладкий;				
— кабачки;				
— баклажаны;				
— патиссоны;				

		— лук (зеленый и репчатый);		
		— чеснок;		
		— петрушка;		
		— укроп;		
		— листовой салат;		
		— щавель;		
		— шпинат;		
		— сельдерей;		
		— брюква;		
		— репа;		
		— редис;		
		— редька;		
		— тыква;		
		— коренья белые су-шеные;		
		— томатная паста;		
		— томат-пюре.		
17	Овощи быстрозамороженные	— картофель;	Очищенные полуфабрикаты Все виды быстрозамороженных овощей, используемых при оказании	«Хортекс»
		— капуста цветная;		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>— капуста брюссельская;</li> <li>— брокколи;</li> <li>— капуста морская;</li> <li>— морковь;</li> <li>— свекла;</li> <li>— перец сладкий;</li> <li>— кабачки;</li> <li>— баклажаны;</li> <li>— лук (репчатый);</li> <li>— шпинат;</li> <li>— сельдерей;</li> <li>— тыква;</li> <li>— горошек зеленый;</li> <li>— фасоль стручковая.</li> </ul>	<p>услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).</p>	
18	Фрукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>— яблоки;</li> <li>— груши;</li> <li>— бананы;</li> <li>— слива;</li> </ul>	<p>Все виды фруктов, используемых при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>— персики;</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— абрикосы,</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— citrusовые (апельсины, мандарины, лимоны);</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава);</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— сухофрукты.</li> </ul>		
19	Бобовые	<ul style="list-style-type: none"> <li>— горох;</li> </ul>	<p>Все виды бобовых культур, используемых при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— фасоль;</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— соя;</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— чечевица.</li> </ul>		
20	Крупы		<p>Все виды. Крупы, используемые при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).</p>	

21	Макаронные изделия		Все виды. Макаронные изделия, используемые при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют «ГОСТ Р 51865-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия макаронные. Общие технические условия».	
22	Орехи	<ul style="list-style-type: none"> <li>— миндаль;</li> <li>— фундук;</li> <li>— ядро грецкого ореха.</li> </ul>	Все виды орехов, используемых при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствуют законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р)	
23	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания		Соковая продукция из фруктов и овощей промышленного выпуска. Соковая продукция из фруктов и овощей соответствует Федеральному закону от 27.10.2008 N 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	«100% GOLD», «Привет», «Мой»
24	Консервы	<ul style="list-style-type: none"> <li>— говядина тушеная;</li> <li>— лосось;</li> <li>— сайра;</li> <li>— компоты;</li> <li>— фрукты дольками;</li> <li>— баклажанная икра</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Все виды консервированных продуктов, используемых при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствует законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).</li> <li>для детского питания;</li> </ul>	«Еще»

		— кабачковая икра	для детского питания;		
		— зеленый горошек;			
		— кукуруза сахарная;			
		— фасоль стручковая консервированная;			
		— томаты и огурцы соленые.			
25	Хлеб	Хлеб пшеничный Хлеб, используемый при оказании услуг общественного питания соответствует законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).			
26	Хлебобулочные изделия	Все хлебобулочные изделия, используемые при оказании услуг общественного питания для воспитанников Заказчика соответствует законодательству РФ (системе сертификации ГОСТ, ГОСТ Р).			