

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

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:

натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

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 обогащенной), крупы, макаронные изделия — все виды без ограничения,

Соль

поваренная йодированная — в эндемичных по содержанию йода районах.

Бюджетное учреждение обеспечивает предоставление детям сбалансированного питания в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Бюджетном учреждении по нормам, утверждённым санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладом продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего и медицинский персонал Бюджетного учреждения.