# Методические рекомендации N 0100/8606-07-34"Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах"(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.)

Настоящий документ разработан в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ, указывающей, что организация питания школьников принадлежит к числу приоритетных направлений деятельности органов здравоохранения, госсанэпидслужбы и органов образования, а также в соответствии с распоряжением Президента РФ, Постановлением Правительства РФ и приказом Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека N 54 от 27.02.2007 "О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического, надзора за организацией питания в образовательных учреждениях".

Реализация продуктов через школьные буфеты, является, наряду с горячими школьными завтраками и обедами важнейшим фактором удовлетворения потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. В связи с этим, одним из важных условий оптимизации питания детей является формирование ассортимента буфетной продукции.

Настоящий ассортимент пищевых продуктов, рекомендуемый для реализации через систему школьных буфетов, разработанный ГУ НИИ питания РАМН, Роспотребнадзором и Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, основан на современных представлениях об оптимальном питании и включает преимущественно продукты с наиболее высокой пищевой ценностью. При этом в перечне проведено деление продуктов на продукты с более высокой и менее высокой пищевой ценностью. В [рекомендуемый ассортимент](#sub_1000) продуктов включены преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке, что обеспечивает их гигиеническую безопасность.

Ассортимент является рекомендуемым и может использоваться в качестве основы для разработки ассортимента буфетной продукции в конкретных школьных учреждениях по согласованию с местными органами Роспотребнадзора.

Наряду с рекомендуемыми продуктами ассортимент включает [перечень](#sub_2000) пищевых продуктов, не рекомендуемых для реализации в школьных буфетах, к которым относятся многие продукты, популярные среди школьников, но характеризующихся низкой пищевой ценностью.

# Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах.

┌────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┐

│ N  │ Наименование пищевых │ Масса (объем) │ Примечания │

│п/п │ продуктов │ порции, упаковки │ │

├────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┤

│  **Молоко и кисломолочные продукты** │

├────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┤

│ 1. │Молоко пастеризованное│в мелкоштучной│с м.д.ж. 2;5%, 3,2%,│

│ │или стерилизованное, в│упаковке │3,5% │

│ │т.ч. витаминизированное[\*](#sub_901) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 2. │Молочные напитки,│в мелкоштучной│с массовой долей│

│ │коктейли, пудинги,│упаковке │сахара не более 10% │

│ │десерты промышленного│ │ │

│ │производства │ │ │

│ │термизированные │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 3. │Кисломолочные продукты│в мелкоштучной│с м.д.ж. 2,5%, 3,2%,│

│ │(кефир, биокефир,│упаковке │3,5% и сахаров, не│

│ │ряженка, йогурты и др.) с│ │более 10%, не│

│ │жизнеспособной │ │подвергнутые │

│ │микрофлорой[\*](#sub_901) │ │термической │

│ │ │ │обработке; при│

│ │ │ │наличии в буфетах│

│ │ │ │охлаждаемого прилавка│

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 4. │Йогуртные продукты│в мелкоштучной│с м.д.ж. не более│

│ │(йогуртеры, фругурты и│упаковке │3,5% и сахаров не│

│ │др.) │ │более 10% │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 5. │Сливки │в мелкоштучной│с м.д.ж. 10% │

│ │ │упаковке │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 6. │Мороженое в ассортименте │в мелкоштучной│при наличии│

│ │ │упаковке │охлаждаемого прилавка│

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 7. │Сырки творожные в│ │при наличии│

│ │ассортименте │ │охлаждаемого прилавка│

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 8. │Изделия творожные в│в порционной│с м.д.ж. не более 9%,│

│ │ассортименте, в т.ч.│упаковке │с использованием│

│ │витаминизированные[\*](#sub_901) │ │охлаждаемого прилавка│

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│ 9. │Сыры твердые (для│ │при наличии│

│ │приготовления │ │охлаждаемого прилавка│

│ │бутербродов)[\*](#sub_901) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│10. │Сыры плавленые (неострых│в мелкоштучной│с м.д.ж. не более│

│ │сортов, без специй) │расфасовке │30-35%, при наличии│

│ │ │ │охлаждаемого прилавка│

├────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┤

│  **Фрукты и овощи** │

├────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┤

│11. │Свежие фрукты (яблоки,│ │мытые │

│ │груши, мандарины,│ │ │

│ │апельсины, бананы, киви и│ │ │

│ │др.)[\*](#sub_901) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│12. │Фруктовые и овощные│в индивидуальной│при наличии│

│ │салаты промышленного│упаковке │охлаждаемого прилавка│

│ │производства │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│13. │Свежие овощи (помидоры,│ │мытые │

│ │огурцы)[\*](#sub_901) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│14. │Консервированные фрукты и│в мелкоштучной│ │

│ │овощи, фруктовые и│упаковке │ │

│ │овощные пюре│ │ │

│ │промышленного │ │ │

│ │производства │ │ │

└────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┘

  **Колбасные изделия**

┌────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┐

│15. │Сосиски, колбаски детские│ │при условии│

│ │и сардельки,│ │обеспечения │

│ │(специализированные виды│ │термической обработки│

│ │для школьного питания), в│ │в условиях школьного│

│ │т.ч. в тесте │ │буфета │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│16. │Колбасы варено-копченые│ │при наличии│

│ │(для приготовления│ │охлаждаемого прилавка│

│ │бутербродов), │ │ │

│ │специализированные виды│ │ │

│ │для школьного питания │ │ │

├────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┤

│  **Напитки**  │

├────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┤

│17. │Соки и нектары плодовые│в мелкоштучной│ │

│ │(фруктовые) и овощные│упаковке │ │

│ │натуральные промышленного│ │ │

│ │производства [\*](#sub_901) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│18. │Напитки │ │приготовление │

│ │витаминизированные │ │непосредственно перед│

│ │промышленного │ │реализацией │

│ │производства готовые или│ │ │

│ │сухие инстантные│ │ │

│ │(быстрорастворимые)[\*](#sub_901) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│19. │Бутилированная вода для│в мелкоштучной│ │

│ │питья - минеральная│упаковке │ │

│ │питьевая, негазированная│ │ │

│ │и слабогазированная │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│20. │Чай, какао или кофейный│ │ │

│ │напиток, напиток│ │ │

│ │шиповника │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│21. │Сокосодержащие │ │ │

│ │безалкогольные напитки, в│ │ │

│ │том числе обогащенные│ │ │

│ │микронутриентами, с│ │ │

│ │пониженным содержанием│ │ │

│ │сахара │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│22. │Кисели витаминизированные│ │приготовление │

│ │из концентрата быстрого│ │непосредственно перед│

│ │приготовления │ │реализацией │

├────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┤

│ **Хлебобулочные изделия**  │

├────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┤

│23. │Хлеб (ржано-пшеничный,│ │хлеб "Молодецкий",│

│ │зерновой с отрубями), а│ │"Школьный", │

│ │также специализированные│ │"Студенческий" и др.,│

│ │виды хлебобулочных│ │булочки "Школьные" │

│ │изделий, обогащенных│ │ │

│ │микронутриентами │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│24. │Мучные печеные кулинарные│ │в ассортименте │

│ │изделия (пирожки с│ │ │

│ │джемом, капустой,│ │ │

│ │картофелем, рисом и др.) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│25. │Печенье, крекеры, галеты,│ │в ассортименте │

│ │в т.ч.│ │ │

│ │витаминизированные[\*](#sub_901) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│26. │Сладкие блюда│ │при наличии│

│ │собственного │ │охлаждаемого │

│ │приготовления (яблоки│ │прилавка, срок│

│ │запеченные, яблоки,│ │реализации не более 3│

│ │фаршированные фруктами,│ │часов │

│ │овощными и крупяными│ │ │

│ │начинками, шарлотка,│ │ │

│ │фруктовые и молочные│ │ │

│ │желе) │ │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│27. │Варенье, джем, повидло,│в порционной│в ассортименте │

│ │мед │упаковке │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│28. │Сухарики пшеничные и│в мелкоштучной│без жгучих специй │

│ │ржаные │упаковке │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│29. │Поп-корн │в мелкоштучной│ │

│ │ │расфасовке │ │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│30. │Пицца школьная в│ │при условии│

│ │ассортименте │ │обеспечения │

│ │ │ │термической обработки│

│ │ │ │в условиях школьного│

│ │ │ │буфета │

├────┼─────────────────────────┼──────────────────┼─────────────────────┤

│31. │Завтраки сухие (крупяные,│в порционной│в ассортименте │

│ │картофельные), в т.ч.│упаковке │ │

│ │витаминизированные │ │ │

├────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┤

│ **Кондитерские изделия, в том числе обогащенные витаминами и**  │

│  **микроэлементами** │

├────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┤

│32. │Вафли │в индивидуальной│в ассортименте │

│ │Пряники │упаковке │ │

│ │Пастила │ │ │

│ │Зефир │ │ │

│ │Мармелад │ │ │

│ │Шоколад │ │ │

│ │Шоколадные конфеты │ │ │

├────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┤

│  **Орехи и сухофрукты**  │

├────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┤

│33. │Орехи, сухофрукты,│в порционной│ │

│ │очищенные семена│упаковке │ │

│ │масличных культур,│ │ │

│ │злаковые хлопья,│ │ │

│ │сухофрукты и их смеси[\*](#sub_901) │ │ │

├────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┤

│  **Сахар в порционной упаковке** │

├───────────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│  **Прочие продукты**  │

├────┬─────────────────────────┬──────────────────┬─────────────────────┤

│34. │Бульон куриный из│ │Приготовление │

│ │натурального концентрата│ │непосредственно перед│

│ │промышленного │ │реализацией │

│ │производства │ │ │

└────┴─────────────────────────┴──────────────────┴─────────────────────┘

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* - продукты с более высокой пищевой ценностью, предпочтительные для реализации

# Перечень пищевых продуктов, не рекомендуемых для реализации в школьных буфетах

1. Чипсы.

2. Гамбургеры, чизбургеры.

3. Сосательные и жевательные конфеты с высоким содержанием сахара.

4. Сильногазировзнные напитки.

5. Мучные жареные кулинарные изделия.

6. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

7. Безалкогольные тонизирующие налитки.

8. Натуральный кофе.

|  |  |
| --- | --- |
| Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  | Г.Г. Онищенко |