

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Руководитель Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека



Г.Г. Нищенко

« 24 »

2007 г.

**Рекомендуемый ассортимент пищевых  
продуктов для реализации в школьных буфетах.**

**Методические рекомендации**

**№0100/8606-07-34**

**Москва**

**2007**

**Разработано:****ГУ НИИ питания РАМН**

Академик РАМН, проф. Тутельян В.А., проф. Конь И.Я., к.м.н.  
Волкова Л.Ю., Димитриева С.А., к.м.н. Копытько М.В.,  
Ларионова З.Г.

**Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека**

Аксенова О.И., Яновская Г.В.

**Московским фондом содействия санитарно-  
эпидемиологическому благополучию населения**

к.э.н. Тобис В.И., Отришко М.Г.

Настоящий документ предназначен для врачей-педиатров, врачей-диетологов, специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора, директоров и зам.директоров по социальным вопросам образовательных учреждений, специалистов предприятий различных форм собственности, организующих питание учащихся в школах и других специалистов, участвующих в организации питания учащихся образовательных учреждений.

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 №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, одним из важнейших факторов удовлетворения индивидуальных потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии в условиях свободного выбора и служит существенным дополнением к разработанным меню школьных завтраков и обедов. В связи с этим, одним из условий оптимизации питания детей является правильное формирование ассортимента буфетной продукции.

Настоящий ассортимент пищевых продуктов, рекомендуемый для реализации через систему школьных буфетов, разработан 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. Вместе с тем, перечень предусматривает деление продуктов на продукты с более высокой и менее высокой пищевой ценностью. В рекомендуемый ассортимент продуктов включены преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке, что обеспечивает их санитарно-эпидемиологическую 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 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.**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечания
<b>Молоко и кисломолочные продукты</b>			
1.	Молоко пастеризованное или стерилизованное, в т.ч. витаминизированное*	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 2,5%, 3,2%, 3,5%
2.	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства термизированные	в мелкоштучной упаковке	с массовой долей сахара не более 10%
3.	Кисломолочные продукты (кефир, биокефир, ряженка, йогурты и др.) с жизнеспособной микрофлорой*	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 2,5%, 3,2%, 3,5% и сахаров, не более 10%, не подвергнутые термической обработке; при наличии в буфетах охлаждаемого прилавка
4.	Йогуртные продукты (йогуртеры, фругурты и др.)	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. не более 3,5% и сахаров не более 10%
5.	Сливки	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 10%
6.	Мороженое в ассортименте	в мелкоштучной упаковке	при наличии охлаждаемого прилавка
7.	Сырки творожные в ассортименте		при наличии охлаждаемого прилавка
8.	Изделия творожные в ассортименте, в т.ч.	в порционной упаковке	с м.д.ж. не более 9%, с

	витаминизированные*		использованием охлаждаемого прилавка
9.	Сыры твердые (для приготовления бутербродов)*		при наличии охлаждаемого прилавка
10.	Сыры плавленые (неострых сортов, без специй)	в мелкоштучно й расфасовке	с м.д.ж. не более 30-35%, при наличии охлаждаемого прилавка
<b>Фрукты и овощи</b>			
11.	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.)*		мытые
12.	Фруктовые и овощные салаты промышленного производства	в индивидуальн ой упаковке	при наличии охлаждаемого прилавка
13.	Свежие овощи (помидоры, огурцы)*		мытые
14.	Консервированные фрукты и овощи, фруктовые и овощные пюре промышленного производства	в мелкоштучно й упаковке	
<b>Колбасные изделия</b>			
15.	Сосиски, колбаски детские и сардельки, (специализированные виды для школьного питания), в т.ч. в тесте		при условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета
16.	Колбасы варено-копченые (для приготовления бутербродов),		при наличии охлаждаемого прилавка

	специализированные виды для школьного питания		
<b>Напитки</b>			
17.	Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные натуральные промышленного производства *	в мелкоштучной упаковке	
18.	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые или сухие инстантные (быстрорастворимые)*		приготовление непосредственно перед реализацией
19.	Бутилированная вода для питья – минеральная питьевая, негазированная и слабогазированная	в мелкоштучной упаковке	
20.	Чай, какао или кофейный напиток, напиток шиповника		
21.	Сокосодержащие безалкогольные напитки, в том числе обогащенные микронутриентами, с пониженным содержанием сахара		
22.	Кисели витаминизированные из концентрата быстрого приготовления		приготовление непосредственно перед реализацией
<b>Хлебобулочные изделия</b>			
23.	Хлеб (ржано-пшеничный, зерновой с отрубями), а также специализированные виды хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами		хлеб «Молодецкий», «Школьный», «Студенческий» и др., булочки «Школьные»

24.	Мучные печеные кулинарные изделия (пирожки с джемом, капустой, картофелем, рисом и др.)		в ассортименте
25.	Печенье, крекеры, галеты, в т.ч. витаминизированные*		в ассортименте
26.	Сладкие блюда собственного приготовления (яблоки запеченные, яблоки, фаршированные фруктами, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовые и молочные желе)		при наличии охлаждаемого прилавка, срок реализации не более 3 часов
27.	Варенье, джем, повидло, мед	в порционной упаковке	в ассортименте
28.	Сухарики пшеничные и ржаные	в мелкоштучной упаковке	без жгучих специй
29.	Поп-корн	в мелкоштучной расфасовке	
30.	Пицца школьная в ассортименте		при условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета
31.	Завтраки сухие (крупяные, картофельные), в т.ч. витаминизированные	в порционной упаковке	в ассортименте
<b>Кондитерские изделия, в том числе обогащенные витаминами и микроэлементами</b>			
32.	Вафли Пряники Пастила Зефир	в индивидуальной упаковке	в ассортименте



	Мармелад Шоколад Шоколадные конфеты		
<b>Орехи и сухофрукты</b>			
33.	Орехи, сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси*	в порционной упаковке	
<b>Сахар в порционной упаковке</b>			
<b>Прочие продукты</b>			
34.	Бульон куриный из натурального концентрата промышленного производства		Приготовление непосредственно перед реализацией

**\* - 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. Сильногазированные напитки.
5. Мучные жареные кулинарные изделия.
6. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
7. Безалкогольные тонизирующие напитки.
8. Натуральный кофе.