# МР 0100/8606-07-34 Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

#### **УТВЕРЖДАЮ**

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

Г.Г. Онищенко

24 августа 2007 г.

### Методические рекомендации № 0100/8606-07-34

Разработаны: ГУ НИИ питания РАМН (академик РАМН, проф. В.А. Тутельян, проф. И.Я. Конь, к.м.н. Л.Ю. Волкова, С.А. Димитриева, к.м.н. М.В. Копытько, З.Г. Ларионова; Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (О.И. Аксенова, Г.В. Яновская); Московским Фондом Содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (к.э.н. В.И. Тобис, М.Г. Отришко).

Настоящий документ предназначен для врачей-педиатров, врачей- диетологов, специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора, директоров и заместителей 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 .Настоящий документ разработан В соответствии 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 характеризующиеся низкой пищевой ценностью.

## Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах

<b>№</b> п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечания			
1	2	3	4			
	Молоко и кисло-молочные продукты					
	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 %			
	Кисло-молочные 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 мелко- штучной 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. витаминизированные*	в порционной упаковке	с м.д.ж. не более 9 %, с использованием охлаждаемого прилавка			
9	Сыры твердые (для приготовления бутербродов)*		при наличии охлаждаемого прилавка			
10	Сыры плавленые (неострых сортов, без специй)	в мелкоштучной расфасовке	с м.д.ж. не более 30 - 35 %, при наличии охлаждаемого прилавка			
	Фрукты и овощи					
	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.)*		мытые			
1	2	3	4			
12	промышленного производства	в индивидуальной упаковке	при наличии охлаждаемого прилавка			
13	Свежие овощи (помидоры, огурцы)*		мытые			

14	Консервированные фрукты и овощи, фруктовые и овощные пюре промышленного производства	в мелкоштучной упаковке				
	Колбасные изделия					
	сардельки, (специализированные виды для школьного питания), в т. ч. в тесте		при условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета			
	Колбасы варено-копченые (для приготовления бутербродов), специализированные виды для школьного питания		при наличии охлаждаемого прилавка			
		Напитки				
17	± ' ' '	в мелко- штучной				
	(фруктовые) и овощные натуральные промышленного производства *	упаковке				
18	•		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					
22			приготовление непосредственно перед реализацией			
	Хле	бобулочные изделия				
23	Хлеб (ржано-пшеничный, зерновой с отрубями), а также специализированные виды хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами		хлеб «Молодецкий», «Школьный», «Студенческий» и др., булочки «Школьные»			
			в ассортименте			
1	<u> </u>	3	4			
25	Печенье, крекеры, галеты, в т. ч витаминизированные *		в ассортименте			
26		,	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	•		при условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета			
31	Завтраки сухие (крупяные картофельные), в т. ч витаминизированные	=	в ассортименте			

Кондитерские изделия, в том чис-	пе обогащенные витамин	ами и микроэлементами
32 Вафли	в индивидуальной	в ассортименте
Пряники	упаковке	•
Пастила	·	
Зефир		
Мармелад		
Шоколад		
Шоколадные конфеты		
Op	ехи и сухофрукты	
33 Орехи, сухофрукты, очищенные	в порционной	
семена масличных культур, злаковые	упаковке	
хлопья, сухофрукты и их смеси*		
Сахар в	в порционной упаковке	
Γ	Ірочие продукты	
34 Бульон куриный из натурального		приготовление
концентрата промышленного		непосредственно перед
производства		реализацией

<sup>\* -</sup> 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 кисло-молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
- 7. Безалкогольные тонизирующие напитки.
- 8. Натуральный кофе.