



Утверждаю
Руководитель
Федеральной службы
по надзору в сфере
защиты прав потребителей
и благополучия человека
Г.Г.ОНИЩЕНКО

24 августа 2007 г. N 0100/8606-07-34

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ШКОЛЬНЫХ БУФЕТАХ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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. Копытко 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 органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора, 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 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 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 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**

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечания
МЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
1.	Молоко пастеризованное или стерилизованное, в т.ч. витаминизированное <i><*></i>	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 <i><*></i>	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 2,5%, 3,2%, 3,5% и сахаров, не более 10%, не подвергну- тые термической обработке; при наличии в буфетах охлаждаемого прилавка
4.	Йогуртные продукты (йогуртеры, фруктурты 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. витаминизированные <i><*></i>	в порционной упаковке	с м.д.ж. не более 9%, с использо- ванием охлаждаемого прилавка
9.	Сыры твердые (для приготовления бутербродов) <i><*></i>		при наличии охлаждаемого прилавка
10.	Сыры плавленые (неострых сортов, без специй)	в мелкоштучной расфасовке	с м.д.ж. не более 30 - 35%, при наличии охлаждаемо- го прилавка

Фрукты и овощи			
11.	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) <*>		мытые
12.	Фруктовые и овощные салаты 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			
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), специализированные виды для школьного питания		при наличии охлаждаемого прилавка
Напитки			
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
Хлебобулочные изделия			
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 крупыми 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
Кондитерские изделия, в том числе обогащенные витаминами и микроэлементами			

32.	Вафли Пряники Пастыла Зефир Мармелад Шоколад Шоколадные конфеты	в индивидуальной упаковке	в ассортименте
Орехи и сухофрукты			
33.	Орехи, сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси <*>	в порционной упаковке	
Сахар в порционной упаковке			
Прочие продукты			
34.	Бульон куриный из натурального концентратса 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.