

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

П О С Т А Н О В А

від 22 листопада 2004 р. N 1591

Київ

Про затвердження норм харчування у

навчальних та оздоровчих закладах

{ Із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ N 873 ( 873-2007-п ) від 26.06.2007 N 734 ( 734-2012-п ) від 08.08.2012 N 1086 ( 1086-2012-п ) від 28.11.2012 }

Кабінет Міністрів України п о с т а н о в л я є:

1. Затвердити;

1) норми харчування у:

дошкільних навчальних закладах для дітей віком до одного року згідно з додатком 1;

дошкільних навчальних закладах (крім санаторних) для дітей старше одного року згідно з додатком 2;

санаторних дошкільних навчальних закладах (групах) згідно з додатком 3;

дитячих будинках, загальноосвітніх школах-інтернатах, інтернатах у складі загальноосвітніх навчальних закладів, школах соціальної реабілітації та професійних училищах соціальної реабілітації, професійно-технічних навчальних закладах згідно з додатком 4; { Абзац п’ятий підпункту 1 пункту 1 із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ N 734 ( 734-2012-п ) від 08.08.2012 }

училищах фізичної культури та олімпійського резерву згідно з додатком 5;

оздоровчих закладах для учнів (вихованців) навчальних закладів згідно з додатком 6;

загальноосвітніх навчальних закладах для одноразового харчування учнів згідно з додатком 7;

2) норми заміни продуктів за енергоцінністю згідно з додатком 8.

2. Установити, що використання у харчуванні дітей у навчальних та оздоровчих закладах спеціальних харчових продуктів без погодження з Міністерством охорони здоров'я забороняється.

2-1. Установити, що студенти Кам'янець-Подільського планово-економічного технікуму-інтернату і Харківського обліково-економічного технікуму-інтернату імені Ф.Г. Ананченка, які є дітьми-інвалідами та інвалідами I-III групи, забезпечуються харчуванням згідно з натуральними добовими нормами харчування в інтернатних установах для громадян похилого віку та інвалідів, вищих навчальних закладах I-II рівня акредитації сфери управління Мінсоцполітики, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 13 березня 2002 р. N 324 ( 324-2002-п ) "Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики" (Офіційний вісник України, 2002 р., N 12, ст. 592; 2012 р., N 7, ст. 249).

{ Постанову доповнено пунктом 2-1 згідно з Постановою КМ N 1086 ( 1086-2012-п ) від 28.11.2012 }

3. Міністерству освіти і науки, молоді та спорту, іншим центральним органам виконавчої влади, Раді міністрів Автономної Республіки Крим, обласним, Київській та Севастопольській міським державним адміністраціям забезпечити дотримання норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах, затверджених цією постановою, у межах відповідних бюджетних призначень.

{ Пункт 3 із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ N 734 ( 734-2012-п ) від 08.08.2012 }

4. Міністерству охорони здоров'я разом з Міністерством освіти і науки, молоді та спорту установити до 1 травня 2005 р. порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах ( z0661-05 ).

{ Пункт 4 із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ N 734 ( 734-2012-п ) від 08.08.2012 }

5. Ця постанова набирає чинності з 1 січня 2005 року.

Прем'єр-міністр України В.ЯНУКОВИЧ

Інд. 28

Додаток 1

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

харчування у дошкільних навчальних закладах

для дітей віком до одного року

(денна норма на одну дитину, грамів)

------------------------------------------------------------------

Найменування | Вікова група (місяців)

продукту |----------------------------------------

| 0-3 | 4-5 | 6-7 | 8-12

------------------------------------------------------------------

Сухі адаптовані 80-100 90-120 75-80 30-60

молочні суміші

(або рідкі адаптовані (700-900) (900-1000) (900-800) (600-500)

молочні суміші)

Хліб житній 5-10

(з 10 місяців)

Хліб пшеничний 5-10

(з 8 місяців)

Крохмаль 1 2

Крупи, бобові, 20 25-30

макаронні вироби

Картопля 50 85

Овочі 120 180

Фрукти свіжі, 10-60 70-120

цитрусові

Соки 30-50 50-100

Фрукти сушені 1-4 4-6

Кондитерські вироби

(сухарики, печиво) 3-15

Цукор 30 30

Масло вершкове 1-4 4-6

Олія 1-3 3-6

Яйця, штук 1/5 1/4 -

жовтка 1/2

жовтка

Молоко, кисломолочні 100-200 300-380

продукти

Сир кисломолочний 10-30 30-50

М'ясо, м'ясопродукти 50-90

Риба, рибопродукти 15-25

Кава злакова, цикорій 1

Какао 1

Чай 0,1

Сіль, сіль йодована 1 2

Хімічний склад

Білки 15 19 23 32

у тому числі тваринні 15 19 22 25

Жири 30 38 53 61

у тому числі рослинні 3 6

Вуглеводи 66 77 115 143

Енергоцінність, ккал 660 730 1029 1249

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

Примітка. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло

вершкове) використовуються в межах денної норми +(-) 5

відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, -

кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби -

15 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на

тиждень. Розрахунок проводиться таким чином:

(15 х 7) : 3 = 105 : 3 = 35 грамів (на день).

Додаток 2

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

харчування у дошкільних навчальних закладах

(крім санаторних) для дітей старше одного року

(денна норма на одну дитину, грамів)

------------------------------------------------------------------

Найменування | Вікова група (років)

продукту |----------------------------------------

| від 1 до 3 | від 3 до 6 (7)

|----------------------------------------

| Кількість приймання їжі

|----------------------------------------

| 3 | 4 | 3 | 4

------------------------------------------------------------------

Хліб житній 20 30 40 60

Хліб пшеничний 55 80 80 120

Борошно пшеничне 15 20 25 32

Крохмаль 3 3 4 4

Крупи, бобові, 30 40 45 50

макаронні вироби

Картопля 130 150 190 220

Овочі різні 180 210 230 260

Фрукти свіжі, цитрусові45 90 100 100

Соки 50 50 70 100

Фрукти сушені 10 10 10 10

Кондитерські вироби 5 15 15 20

Цукор 35 40 45 50

Мед, медопродукти 1 1 2 2

Масло вершкове 12 19 21 25

Олія 6 9 9 15

Сало 1 1 2 2

Яйця, штук 1/4 1/2 1/2 1/2

Молоко, кисломолочні

продукти 350 450 400 500

Сир кисломолочний 35 40 45 50

Сир твердий 3 3 5 5

Сметана 5 10 10 15

М'ясо, м'ясопродукти 60 85 100 110

Риба, рибопродукти 20 25 45 50

Кава злакова, цикорій 1 1 4 4

Какао 1 1 2 2

Чай 0,2 0,2 0,2 0,2

Сіль, сіль йодована 2 2 5 8

Дріжджі 1 1 1 1,5

Лавровий лист 0,05 0,05 0,1 0,1

Сухарі панірувальні 2 3 2 3

Томатна паста 2 3 2 3

Ванільний цукор 0,1 0,1 0,1 0,1

Кислота лимонна 0,1 0,1 0,1 0,1

Хімічний склад

Білки 46,6 60,6 68,1 81,5

у тому числі тваринні 29,1 37,5 48,4 48,5

Жири 45,6 63,5 71,7 86,5

у тому числі рослинні 8,4 12,3 12,7 17,8

Вуглеводи 167,6 229,3 239,2 298,8

Енергоцінність, ккал 1267,2 1731,2 1874,8 2299,4

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

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло

вершкове) використовуються в межах денної норми +(-) 5

відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, -

кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби -

50 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на

тиждень при роботі дошкільного навчального закладу

5 днів на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином:

(50 х 5) : 3 = 250 : 3 = 83 грамів.

2. У літній оздоровчий період (90 днів) витрати на

харчування збільшуються на 10 відсотків для придбання

свіжих овочів і фруктів.

Додаток 3

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

харчування у санаторних дошкільних

навчальних закладах (групах)

(денна норма на одну дитину, грамів)

------------------------------------------------------------------

Найменування | Санаторні заклади (групи) |Санаторні заклади

продукту | різних профілів |(групи) для дітей,

| |які страждають на

| | захворювання

| |органів травлення

|----------------------------------------------

| Вікова група (років)

|----------------------------------------------

| від 1 до 3 |від 3 до 6(7)| від 1 | від 3

| | | до 3 | до 6(7)

|----------------------------------------------

| Кількість приймання їжі

|----------------------------------------------

| 3 | 4 | 3 | 4 | 5 | 5

------------------------------------------------------------------

Хліб житній 30 30 50 50

Хліб пшеничний 55 70 70 110 100 160

Борошно пшеничне 15 20 32 35 10 25

Крохмаль 2 3 3 4 3 4

Крупи, бобові,

макаронні вироби 30 35 45 50 40 60

Картопля 140 150 220 240 150 200

Овочі різні 200 250 250 300 180 250

Фрукти свіжі, 100 150 160 200 100 150

цитрусові

Соки 60 70 100 130 50 100

Фрукти сушені 10 10 10 12 15 20

Кондитерські вироби 8 12 15 20 10 20

Цукор 35 40 45 50 40 55

Мед, медопродукти 1 1 3 4 1 4

Масло вершкове 25 32 30 40 30 35

Олія 6 9 12 17 6 10

Яйця, штук 1/2 1 1 1 1 1

Молоко,

кисломолочні 400 500 450 550 500 550

продукти

Сир кисломолочний 45 50 60 70 50 70

Сир твердий 5 5 10 10 5 10

Сметана 10 12 15 18 10 15

М'ясо, 85 110 120 130 100 120

м'ясопродукти

Риба, рибопродукти 30 30 60 60 30 60

Кава злакова, 1 1 2 2 1 2

цикорій

Какао 1 1 2 4

Чай 0,1 0,2 0,2 0,2 0,1 0,2

Сіль, сіль йодована 5 5 8 8 5 8

Дріжджі 1 1 1,5 1,5 1 1

Лавровий лист 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02

Сухарі панірувальні 2 3 2 3 2 3

Томатна паста 2 3 2 3 1 2

Хімічний склад

Білки 60,2 77,1 98,1 116 69,3 96,6

у тому числі 41,4 51,8 66 69 49 69

тваринні

Жири 68,3 89,3 110,2 127,7 80,8 113,7

у тому числі 8,6 12,5 17 24,1 8,6 13,7

рослинні

Вуглеводи 194,7 260,7 316,3 428,3 223,7 304,1

Енергоцінність,

ккал 1634,5 2155 2649,1 3326,2 1899 2625,9

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

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло

вершкове) використовуються в межах денної норми +(-) 5

відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, -

кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби -

50 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на

тиждень при роботі дошкільного навчального закладу

5 днів на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином:

( 60 х 5 ) : 3 = 300 : 3 = 100 грамів.

2. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані

мікобактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням

згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету

Міністрів України від 27 грудня 2001 р. N 1752

( 1752-2001-п ) "Про норми харчування для осіб, хворих

на туберкульоз та інфікованих мікобактеріями

туберкульозу".

Додаток 4

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

харчування у дитячих будинках, загальноосвітніх

школах-інтернатах, інтернатах у складі

загальноосвітніх навчальних закладів,

школах соціальної реабілітації

та професійних училищах соціальної реабілітації,

професійно-технічних навчальних закладах

(денна норма на одну дитину, грамів)

------------------------------------------------------------------

Найменування продукту | Вікова група (років)

|----------------------------------------

| від 3 | від 6 | від 10 | від 13 і

| до 6 | до 10 | до 13 | старше

------------------------------------------------------------------

Хліб житній 100 150 180 200

Хліб пшеничний 130 180 230 250

Борошно пшеничне 30 40 45 50

Крохмаль 3 3 3 3

Крупи, бобові, макаронні

вироби 45 65 80 80

Картопля 300 350 400 420

Овочі свіжі 350 400 450 470

Фрукти свіжі, цитрусові 250 300 300 300

Соки 150 180 200 200

Фрукти сушені 20 15 15 15

Кондитерські вироби 30 30 35 40

Цукор 50 60 70 70

Мед, медопродукти 3 4 5 7

Масло вершкове 40 45 50 50

Олія 12 15 18 20

Сало 2 4 6 8

Яйця, штук 1 1 1 1

Молоко, кисломолочні

продукти 500 500 500 500

Сир кисломолочний 40 50 70 70

Сир твердий 12 15 20 20

Сметана 15 20 25 25

М'ясо, птиця 125 130 160 160

Ковбасні вироби 25 20 25 40

Риба, рибопродукти 75 85 100 100

Кава злакова, цикорій 2 3 4 5

Какао 2 2 2 3

Чай 0,1 0,2 0,5 0,5

Сіль, сіль йодована 6 8 10 10

Дріжджі 1 2 3 3

Лавровий лист 0,02 0,02 0,02 0,02

Сухарі панірувальні 2 4 3 4

Томатна паста 2 3 3 4

Ванільний цукор 0,1 0,1 0,1 0,1

Кислота лимонна 0,1 0,1 0,1 0,2

Хімічний склад

Білки 74 87 100 107

у тому числі тваринні 37 43 51 53

Жири 67 77 90 95

у тому числі рослинні 24 28 15 16

Вуглеводи 355 400 390 428

Енергоцінність, ккал 2319 2641 2500 2995

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

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло

вершкове) використовуються в межах денної норми +(-) 5

відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, -

кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби -

75 г на учня (вихованця), використовується в меню 3 рази

на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином:

( 75 х 7 ) : 3 = 525 : 3 = 175 грамів.

2. У санаторних школах-інтернатах (для дітей, які

страждають на захворювання серцево-судинної системи,

хронічні неспецифічні захворювання органів дихання,

хронічні неспецифічні захворювання органів травлення,

психоневрологічні захворювання, хворих на цукровий

діабет) витрати на харчування збільшуються на

8 відсотків для придбання дієтичних продуктів. Зміни

норм харчування для дітей у період загострення

захворювання вносяться лише за призначенням лікаря.

3. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані

мікобактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням

згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету

Міністрів України від 27 грудня 2001 р. N 1752

( 1752-2001-п ) "Про норми харчування для осіб, хворих

на туберкульоз та інфікованих мікобактеріями

туберкульозу".

4. У літній оздоровчий період (90 днів), неділю,

святкові і канікулярні дні витрати на харчування

збільшуються на 10 відсотків для придбання свіжих овочів

і фруктів.

{ Пункт 5 приміток виключено на підставі Постанови КМ N 734 ( 734-2012-п ) від 08.08.2012 }

6. Учні ліцеїв з посиленою військово-фізичною

підготовкою забезпечуються харчуванням згідно з нормами,

затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від

29 березня 2002 р. N 426 ( 426-2002-п ) "Про норми

харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших

військових формувань" (норма N 6 - ліцеїстська).

7. Згідно з нормами для дітей віком від 13 і старше

забезпечуються харчуванням також студенти і курсанти

вищих навчальних закладів, які відповідно до

законодавства перебувають на державному забезпеченні, та

студенти і курсанти з числа дітей-сиріт і дітей,

позбавлених батьківського піклування, які перебувають на

повному державному забезпеченні або яким в установленому

законодавством порядку призначено опікуна чи

піклувальника. У разі відсутності можливості для

організації повноцінного харчування зазначеним

категоріям студентів, курсантів у навчальному закладі

може виплачуватися грошова компенсація у розмірі

вартості харчування у школах-інтернатах відповідного

регіону з урахуванням торговельних націнок. Особам, яким

в установленому законодавством порядку призначено

опікуна чи піклувальника, виплачується вартість обіду.

8. Діти, які перебувають в притулках для дітей,

центрах соціально-психологічної реабілітації дітей,

соціально-реабілітаційних центрах (дитячі містечка),

забезпечуються харчуванням згідно з нормами,

передбаченими цим додатком.

{ Додаток 4 із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ N 873 ( 873-2007-п ) від 26.06.2007, N 734 ( 734-2012-п ) від 08.08.2012 }

Додаток 5

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

харчування в училищах фізичної

культури та олімпійського резерву

(денна норма на одну дитину, грамів)

------------------------------------------------------------------

Найменування продукту | Група харчування за енерговитратами

|----------------------------------------

| перша | друга | третя |четверта| п'ята

------------------------------------------------------------------

Хліб житній 85 110 145 185 195

Хліб пшеничний 150 200 240 320 400

Борошно пшеничне 15 15 15 25 25

Крохмаль 2 2 2 2 2

Крупи, бобові, макаронні

вироби 65 75 95 110 135

Картопля 190 205 275 290 360

Овочі свіжі 280 285 370 440 500

Фрукти свіжі, цитрусові 270 300 370 460 550

Соки 120 140 170 210 220

Фрукти сушені 10 10 15 20 25

Кондитерські вироби 50 75 100 135 200

Цукор 60 60 70 60 75

Мед, медопродукти 15 17 23 25 30

Масло вершкове 10 15 20 25 30

Олія 15 15 20 20 30

Сало 2 3 3 5 6

Яйця, штук 1 1 1 1 1

Молоко, кисломолочні 380 425 480 540 400

продукти

Сир кисломолочний 40 50 60 60 90

Сир твердий 15 25 30 45 70

Сметана 15 20 20 25 35

М'ясо, м'ясопродукти 165 200 240 400 490

Риба, рибопродукти 45 70 80 125 140

Кава, кава злакова, 4 4 4 5 5

цикорій

Какао 3 3 3 4 4

Чай 0,4 0,4 0,4 0,5 0,5

Сіль, сіль йодована 6 8 10 8 10

Дріжджі 1 1 1 2 2

Спеції 0,04 0,04 0,06 0,07 0,08

Мінеральна вода 100 100 180 200 200

Хімічний склад

Білки 85 105 130 160 205

у тому числі тваринні 51 63 78 96 123

Жири 66 87 119 160 205

у тому числі рослинні 17 22 30 40 51

Вуглеводи 342 450 527 655 834

Енергоцінність, ккал 2302 3003 3699 4700 6001

Розподіл груп харчування за енерговитратами

------------------------------------------------------------------

Групи |Калорійність|Вік, років| Стать | Вид спорту

харчу- | раціону, | | |

вання за| ккал | | |

енерго- | | | |

витратами| | | |

------------------------------------------------------------------

Перша 2300 11-13 хлопчики спортивна

(2000-2600) гімнастика

11-13 дівчатка спортивна

гімнастика

Друга 3000 14-17 юнаки спортивна

(2800-3200) гімнастика

14-17 дівчата спортивна

гімнастика

Третя 3700 11-13 хлопчики фехтування, легка

(3200-3900) атлетика

(стрибки,

метання, спринт

тощо)

11-13 дівчатка фехтування, легка

атлетика

(стрибки,

метання, спринт

тощо)

14-17 юнаки бокс, боротьба

(легка вагова

категорія)

Четверта 4700 11-13 хлопчики плавання

(4500-5000)

11-17 дівчата плавання

14-17 юнаки футбол, легка

атлетика

(спортивна

ходьба, біг на

середні та довгі

дистанції, спринт)

14-17 дівчата фехтування, легка

атлетика

(спортивна

ходьба, біг на

середні та довгі

дистанції, спринт)

14-17 юнаки бокс, боротьба

(середня вагова

категорія)

П'ята 6000 14-17 юнаки фехтування,

(5600-6400) плавання, бокс,

боротьба (важка

вагова категорія)

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

Примітки: 1. Харчування учасників обласних, районних (міських)

спортивних змагань, зборів, олімпіад та інших масових

заходів здійснюється за нормами для дітей віком від

13 років і старше згідно з додатком 4, а

республіканських, міжнародних - для четвертої групи

харчування за енерговитратами згідно з додатком 5.

2. Вартість харчування в дорозі та під час проведення

одноденних заходів визначається за нормами згідно з

додатком 4 для дітей віком від 13 років і старше.

3. За нормами для дітей третьої групи харчування

забезпечуються учні хореографічних училищ віком

11-13 років.

4. За нормами для дітей четвертої групи харчування

забезпечуються учні хореографічних училищ віком

14-17 років.

Додаток 6

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

харчування в оздоровчих закладах

для учнів (вихованців) навчальних закладів

(денна норма на одного учня (вихованця), грамів)

------------------------------------------------------------------

Найменування | Оздоровчі заклади (табори)

продукту |-------------------------------------------------

| праці та | позаміські| санаторні,| з денним

|відпочинку |(стаціонар-| спеціалі- |перебуванням,

| | ні), | зовані | профільні

| | профільні | |

------------------------------------------------------------------

Хліб житній 150 100 100 40

Хліб пшеничний 250 250 200 90

Борошно пшеничне 50 10 20 10

Крохмаль 8 8 8 3

Крупи, бобові,

макаронні вироби 80 75 70 32

Картопля 400 350 400 180

Овочі різні 420 400 450 210

Фрукти свіжі 150 100 150 50

Соки 100 100 100 50

Фрукти сушені 15 15 10 10

Кондитерські

вироби 40 20 30 10

Цукор 60 50 50 35

Мед, медопродукти 4 4 5 2

Масло вершкове 35 45 45 20

Олія 20 15 20 8

Сало 20 20 10

Яйця, штук 1 1 1 1/2

Молоко,

кисломолочні

продукти 500 500 600 250

Сир кисломолочний 50 40 60 25

Сир твердий 20 15 10 5

Сметана 25 15 20 10

М'ясо,

м'ясопродукти 200 160 200 80

Риба, рибопродукти 60 60 60 30

Кава злакова 3,5 1,5 2,5 1

Какао 1 1 1

Чай 1,5 0,2 0,2 0,1

Сіль, сіль

йодована 10 10 10 8

Дріжджі 1 2 2

Лавровий лист 0,01 0,01 0,01 0,01

Кислота лимонна 0,05 0,05 0,05 0,05

Хімічний склад

Білки 116 118 130 58

у тому числі 69 68 82 35

тваринні

Жири 115 116 128 57

у тому числі 23 15 20 8

рослинні

Вуглеводи 500 428 436 212

Енергоцінність,

ккал 3500 3228 3418 1593

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

Примітка. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло

вершкове) використовуються у межах денної норми +(-) 5

відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, -

кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби -

60 г на дитину, використовується в меню 3 рази на

тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: (60 х 7) :

3 = 420 : 3 = 140 грамів.

Додаток 7

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

харчування у загальноосвітніх навчальних

закладах для одноразового харчування учнів

(норма на одного учня, грамів)

------------------------------------------------------------------

Найменування продукту | Вікова група (років)

|----------------------------------------

| від 6 до 10 | від 10 і старше

------------------------------------------------------------------

Хліб житній 60 80

Борошно пшеничне 5 10

Крупи, бобові, макаронні

вироби 21 30

Цукор 15 18

Масло вершкове 8 10

Олія 7 10

Картопля 100 120

Овочі різні 140 180

Фрукти, соки 50 75

Фрукти сушені 8 8

Яйця, штук 1/4 1/4

Молоко та кисломолочні

продукти 18 20

Сир кисломолочний 16 20

Сметана 5 6

М'ясо, птиця,

м'ясопродукти 35 35

Риба та рибопродукти 25 25

Чай 0,1 0,1

Хімічний склад

Білки 27 31,8

у тому числі тваринні 14,1 15

Жири 25,6 30,7

у тому числі рослинні 7 10

Вуглеводи 114 143

Енергоцінність, ккал 794 975

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

Примітки: 1. До набору продуктів не включені сіль, дріжджі,

спеції, що видаються згідно із затвердженими

рецептурами.

2. За нормами для дітей віком від 6 до 10 років

забезпечуються безоплатним одноразовим харчуванням учні

1-4 класів та учні, які відвідують групи продовженого

дня.

3. За нормами для дітей відповідного віку забезпечуються

безоплатним харчуванням діти-сироти, діти, позбавлені

батьківського піклування, та діти з малозабезпечених

сімей згідно з постановою Кабінету Міністрів України від

19 червня 2002 р. N 856 ( 856-2002-п ).

Додаток 8

до постанови Кабінету Міністрів України

від 22 листопада 2004 р. N 1591

НОРМИ

заміни продуктів за енергоцінністю

(грамів)

------------------------------------------------------------------

Продукт, вага | Продукт-замінник | Вага

------------------------------------------------------------------

Яловичина, 1 Кролятина 0,97

(25 відсотків

відходів) Баранина 0,93

**Птиця (тушки, стегенця) 0,77**

**Свинина (нежирна) 0,54**

**Ковбаса варена (сосиски, сардельки) 0,57**

**Риба (минтай, 23 відсотки відходів) 2,6**

**Серце яловиче 1,77**

**Сир кисломолочний напівжирний 0,9**

**Яйце куряче 1,02**

**(1/5шт.)**

**Консерви "Яловичина тушкована" 0,6**

**Консерви "Сніданок туриста" 0,8**

Молоко, 1 Молоко сухе 0,11

Молоко згущене стерилізоване 0,37

Молоко згущене з цукром 0,16

Вершки згущені з цукром 0,14

Вершки сухі 0,09

Сир кисломолочний напівжирний 0,33

Сир твердий 0,15

Кисломолочні продукти (кефір, наріне, 0,79

лактинум, ацидофільне молоко тощо)

Сир кисломолочний М'ясо (яловичина) 1,11

напівжирний, 1

Риба (минтай, 23 відсотки відходів) 2,89

Сир твердий 0,45

Яйце куряче, 1 Сир кисломолочний напівжирний 0,87

**М'ясо (яловичина) 0,98**

**Риба (минтай, 23 відсотки відходів) 2,53**

**Молоко 2,64**

**Яєчний порошок 0,26**

**Сир твердий 0,38**

Риба, 1 М'ясо (яловичина) 0,39

(23 відсотки

відходів) Птиця (тушки, стегенця) 0,3

Консерви рибні натуральні 0,56

Сир 0,35

Яйце куряче 0,39

Картопля, 1 Капуста білокачанна 1

(30 відсотків

відходів) Капуста цвітна 0,74

Пюре картопляне сухе 0,25

Квасоля, горох свіжі 0,52

Квасоля, горох сухі 0,07

Бобові (зерно), 1 Квасоля, горох свіжі 4,25

Квасоля спаржева свіжа 7,4

Кукурудза консервована 4,94

Горошок зелений консервований 8,19

Квасоля консервована 8,19

Соєві продукти сухі або паста соєва 0,87

або 1

Томати свіжі, 1 Томати консервовані 1,04

Томатний сік 1,14

Буряк столовий Буряк консервований 1,08

свіжий, 1

Капуста свіжа, 1 Капуста морська 1

Капуста салатна 1

Салат 1

Капуста цвітна 1

Морква столова Морква консервована 1,04

свіжа, 1

Яблука свіжі, 1 Яблука консервовані 0,41

Сік яблучний 0,92

Яблука сушені 0,18

Сливи сушені 0,16

Абрикоси сушені 0,17

Родзинки 0,15

Сік виноградний 0,65

Сік сливовий 0,53

Масло вершкове, 1 Олія (соняшникова, кукурудзяна) 0,74

Хліб пшеничний, 1 Крупи пшеничні 0,73

Хліб житній 1,13

Хлібці пшеничні, житні 0,94

Сухарі пшеничні 0,75

Печиво галетне 0,25

Томатна паста, 1 Томатне пюре 0,66

Томатний соус 0,66

Томатний сік 3,42

Томати свіжі 2,95

Олія соняшникова, Олія кукурудзяна 1

1

Олія соєва 1

Цукор, 1 Мед 1,25

Кондитерські Мед, медопродукти 1

вироби, 1

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

Примітка. У разі надходження продовольчої сировини (продуктів

харчування), в якій питома вага відходів перевищує

стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка,

під час якої встановлюється фактична кількість

відходів. Результати обробки засвідчуються актом за

підписом трьох осіб, який затверджується керівником

закладу.