

**МИНИСТЕРСТВО
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ТОРГОВЛИ
ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

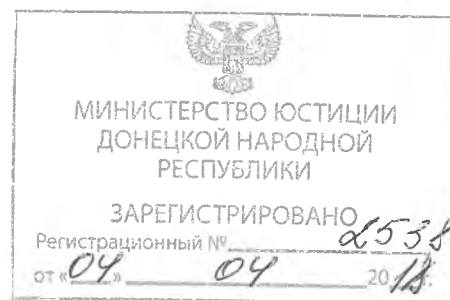
**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

16 марта 2018 г.

Донецк

№ 42 / 4131 / 227



О неотложных мерах по организации питания детей и ограничению торговли пищевыми продуктами в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, детских учреждениях оздоровления и отдыха Донецкой Народной Республики

С целью принятия неотложных мер по организации питания детей и ограничению торговли пищевыми продуктами в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, детских учреждениях оздоровления и отдыха Донецкой Народной Республики, соблюдения общих требований к услугам общественного питания и торговли, адекватной компенсации физиологических потребностей детей при организации питания в условиях организаций, осуществляющих образовательную деятельность, детских учреждений оздоровления и отдыха Донецкой Народной Республики (далее - Организации) за счет пищевых продуктов натурального происхождения с высокой пищевой и биологической ценностью, сохранения здоровья детей, предупреждения возникновения заболеваний органов пищеварения, инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, руководствуясь статьями 17, 18 Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения», статьей 34 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», статьями 4, 6 Закона Донецкой Народной Республики «Об основах государственного регулирования торговой

деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения», подпунктом 21.15. пункта 21 раздела III и подпунктом 12.95. пункта 12 раздела II Положения о Министерстве образования и науки Донецкой Народной Республики, утвержденного Постановлением Совета Министров Донецкой Народной Республики от 22 июля 2015 г. № 13-43 (с изменениями), Порядком организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики и Министерством здравоохранения Донецкой Народной Республики от 07 декабря 2017 г. №1335/2203 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 08 декабря 2017 г. регистрационный №2380), подпунктом 22 пункта 2.1 раздела II Положения о Министерстве промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, утвержденного Постановлением Совета Министров Донецкой Народной Республики от 12 февраля 2016 г. №1-32,

ПРИКАЗЫВАЕМ:

1. Утвердить:

- 1.1. Ассортимент продукции буфетов Организаций (приложение 1);
- 1.2. Перечень пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в Организациях (приложение 2);
- 1.3. Перечень пищевых продуктов и блюд, не рекомендованных в питании детей Организаций (приложение 3);
- 1.4. Перечень пищевых продуктов для поставок в Организации (приложение 4).

2. Министерству образования и науки Донецкой Народной Республики, руководителям управлений (отделов) образования, здравоохранения администраций городов (районов), учредителям (собственникам) руководителям Организаций, подведомственных Министерству образования и науки Донецкой Народной Республики:

- 2.1. Обеспечить неукоснительное соблюдение требований санитарного законодательства, других нормативно-правовых документов по организации питания;
- 2.2. Организовать безопасное и рациональное питание детей (заказ и принятие в Организации безопасных и качественных пищевых продуктов в необходимом количестве, соблюдение условий и сроков их хранения, технологии приготовления блюд, правил личной гигиены работников пунктов питания, выполнение норм питания);
- 2.3. Запретить заказывать, принимать и использовать в питании детей пищевые продукты, блюда указанные в приложениях 2, 3 настоящего Приказа;

2.4. Проводить разъяснительную работу среди родительской общественности по вопросам организации питания в семье детей разного возраста.

3. Учредителям (собственникам), руководителям Организаций:

3.1. Обеспечить организацию рационального питания детей;

3.2. Усилить ведомственный контроль выполнения противоэпидемиологических мероприятий при организации питания детей, направленных на предупреждение вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

4. Главным государственным санитарным врачам административных территорий обеспечить осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания детей в Организациях.

5. Министерству промышленности и торговли Донецкой Народной Республики обеспечить координацию работы, оказание методологической и консультационной помощи в реализации положений настоящего Приказа в части, касающейся общих требований к предоставлению услуг общественного питания и торговли пищевыми продуктами в Организациях.

6. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на Министра образования и науки Донецкой Народной Республики Горохова Е.В., Министра здравоохранения Донецкой Народной Республики Оприщенко А.А. в части их касающейся.

7. Настоящий Приказ вступает в силу со дня его официального опубликования.

И.о. Министра
промышленности
и торговли
Донецкой Народной
Республики

А.И. Грановский



Министр
здравоохранения
Донецкой Народной
Республики

А. А. Оприщенко



Министр образования
и науки
Донецкой Народной
Республики

Е.В. Горохов



Приложение 1
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики

от 16 марта 2018
№ 42 / 413 / 227

**Ассортимент
продукции буфетов Организаций***

№ п/п	Название блюд и продуктов	Выход на одну порцию (гр.)
1.	Бутерброды:	
1.1.	Хлеб с маслом сливочным	30/10
1.2.	Хлеб с маслом шоколадным	30/10
1.3.	Хлеб с маслом сливочным и повидлом (или без масла)	30/5/20
1.4.	Хлеб с маслом сливочным и медом (или без масла)	40/5/30
1.5.	Хлеб с маслом сливочным и сыром твердым	30/5/15
1.6.	Хлеб с маслом сливочным и яйцом вареным	30/5/20
1.7.	Хлеб с маслом и сельдью соленой	30/5/20
1.8.	Хлеб с сосиской вареной	30/50
1.9.	Хлеб с колбасой полукопченой или копченой высшего сорта	30/20
1.10.	Хлеб с котлетой, шницелем или бифштексом рубленным, печенью жареной, курицей жаренной, отварным языком (изготовленных на пищеблоке общеобразовательных организаций)	40/50

2.	Салаты из сырых овощей, вареных овощей (капуста, морковь, свекла) с маслом (по согласованию с территориальным учреждением Государственной санитарно - эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики)	100-150
3.	Овощи, фрукты, цитрусовые, тропические фрукты, ягоды - натуральные порционные	50-200
4.	Соки овощные, фруктовые, плодоягодные, нектары и соковые напитки промышленного изготовления	150-200
5.	Напитки: чай, кофейные напитки, цикорий, какао, компоты, кисели, молоко и кисломолочные продукты (промышленного изготовления)	150-200
6.	Мучные кулинарные изделия из дрожжевого и листового теста печеные (духовые): ватрушки, пирожки, булочки	50-75
7.	Кондитерские изделия: печенье вафли, мармелад, зефир промышленного изготовления	10-70

*Примечание

1. Ассортимент буфетов определен ДСанПиН 5.5.2.008-01 «Государственными санитарными правилами и нормами устройства, содержания общеобразовательных учебных учреждений и организации учебно - воспитательного процесса».

2. Расширение ассортимента возможно только после согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно - эпидемиологического надзора перед началом нового учебного года.

3. Реализация бутербродов с маслом сливочным (шоколадным) в буфетах общеобразовательных организаций осуществляется по согласованию с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление

государственного санитарно - эпидемиологического надзора, при наличии условий соблюдения требований санитарных норм при хранении используемых скоропортящихся пищевых продуктов. Для приготовления бутербродов используется масло сливочное (шоколадное) в потребительской упаковке до 300 гр.

Приготовление и отпуск бутербродов в буфетах проводится по мере их приобретения обучающимися, детьми.

4. Запрещается изготовление и реализация через буфеты:

- 1) салатов из свежих овощей урожая прошлого года с 1 марта текущего года с целью профилактики псевдотуберкулеза;
- 2) сложных салатов (более трех компонентов).

5. Ассортимент свежих тропических фруктов ограничивается экзотическими (фейхоа, кокос, ананас, гуава, манго, папайя, авокадо и другими) за счет возможности индивидуальной непереносимости.

6. С целью профилактики пищевых отравлений и заболеваний желудочно - кишечного тракта категорически запрещается продажа в пунктах питания общеобразовательных организаций таких пищевых продуктов и блюд:

- 1) кондитерские изделия с кремом - торты, пирожные;
- 2) мороженое;
- 3) сладкие газированные напитки;
- 4) нарезные салаты с майонезом, уксусом, сметаной;
- 5) жевательные резинки;
- 6) напитки, в том числе сладкие газированные, а также напитки и соки непромышленного изготовления;
- 7) натуральный кофе, напитки из него;
- 8) изделия, жаренные во фритюре, в том числе чипсы;
- 9) сухарики, орешки жареные, соленые орешки, прочие сухие закуски;
- 10) изделия быстрого приготовления;
- 11) пищевые продукты, содержащие красители, ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса, консерванты, запрещенные к применению;
- 12) колбасные изделия, сосиски, сардельки первого сорта и ниже.

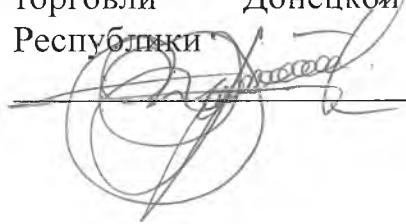
Директор Департамента организации
оказания медицинской помощи
Министерства здравоохранения
Донецкой Народной Республики

Н.С. Щербакова



Директор департамента торговли и
технического регулирования
Министерства промышленности и
торговли Донецкой Народной
Республики

В.В. Луиёв



Приложение 2
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики

от 16 марта 2018г.
№ 42 / 413 / 227

ПЕРЕЧЕНЬ
пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются
для реализации в Организациях

1. Пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, не имеющие маркировки производителя.
2. Пищевые продукты с явными признаками недоброкачества (порчи) или сомнительного качества, с истекшим сроком годности или на грани его истечения, с наличием плесени и признаками гнили (включая овощи и фрукты); подмоченные пищевые продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и прочее).
3. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, яйца не прошедшие ветеринарный контроль.
4. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
5. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопушки", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
6. Крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
7. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.).
8. Любые кулинарные полуфабрикаты промышленного производства.
9. Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты и прочие).

10. Пищевые продукты, содержащие синтетические красители, ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса, консерванты.

11. Жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия.

12. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

13. Мясо и мясопродукты:

- 1) мясные обрезки;
- 2) мясо диких животных;
- 3) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 4) мясо ниже первой категории;
- 5) мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- 6) свинина жирная (II категории), свиные баки;
- 7) непотрошенная птица;
- 8) мясо водоплавающих птиц;
- 9) субпродукты (диафрагма, кровь, легкие, почки, головы и т. п.), кроме говяжьих (печень, язык, сердце), куриных (печень, сердце);
- 10) мясные фарши промышленного производства;
- 11) колбасные изделия - вареные, сардельки, сосиски ниже высшего сорта;
- 12) кровяные и ливерные колбасы, зельцы;
- 13) сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- 14) полуфабрикаты из мяса кур, цыплят - бройлеров кулинарные.

14. Блюда, изготовленные из мяса, птицы:

- 1) студни, холодцы, заливные блюда;
- 2) мясные салаты;
- 3) паштеты;
- 4) зельцы, рулеты из мякоти голов;
- 5) макароны по - флотски (с мясом);
- 6) блинчики с мясом;
- 7) изделия из мясной обрезки, диафрагмы;
- 8) блюда, не прошедшие тепловую обработку;
- 9) вареники, пельмени с начинкой из сырого мяса;
- 10) первые блюда на бульоне из свиных и говяжьих костей.

15. Рыба и рыбопродукты:

- 1) рыба речная и копченая;
- 2) рыба выловленная самостоятельно.

16. Блюда, изготовленные из мяса рыбы:

- 1) заливные блюда;
- 2) блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- 3) рыбные салаты;
- 4) форшмаки из сельди (изделия из рубленной соленой, копченой рыбы).

17. Консервы:

- 1) консервы мясные, рыбные с добавлением масла, томата, уксуса, шпроты;
- 2) консервы из свинины;
- 3) консервы мясные из говядины ниже высшего сорта;
- 4) консервы из рыбы, которая была предварительно обработана подсушена жаркой или копчением;
- 5) консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде, желе, в сложных соусах;
- 6) комбинированные рыбо-растительные, закусочные консервы, паштеты;
- 7) консервы овощные с добавлением масла, томата, уксуса;
- 8) закусочные консервы, закусочные овощные консервы (из обжаренных корнеплодов, фаршированных овощей, комбинированные мясоовощные и с крупами);
- 9) консервированные фруктовые компоты промышленного производства без разведения и повторного кипячения.

18. Пищевые жиры:

- 1) кулинарные жиры, спрэды;
- 2) баранье сало, свиной жир;
- 3) маргарины (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры.

19. Молоко и молочные продукты, изготовление:

- 1) молоко, творог, сметана, которые не прошли тепловую обработку;
- 2) фляжная сметана без тепловой обработки;
- 3) молоко, не прошедшее пастеризацию, использование пастеризованного фляжного молока без предварительного кипячения;
- 4) творог из не пастеризованного молока;
- 5) молочные продукты, творожные сырки на основе и с использованием растительных жиров;
- 6) мороженое;
- 7) сливочно - растительные масла и масла с добавлением любого другого сырья (рыбы, морепродуктов и тому подобное);
- 8) изготовление кислого молока - простокваши ("самоквас"), йогуртов, творога и других кисломолочных продуктов (за исключением творога, который изготовлен на детской молочной кухне);

- 9) использование перекисшего молока (простокваша) за исключением для приготовления теста;
- 10) сыр плавленый;
- 11) сыры острых сортов твердые;
- 12) кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола более 0,5 %;
- 13) сгущенное молоко, сгущенные сливки с пищевыми добавками и растительными жирами.

20. Яйца, блюда из яиц:

- 1) яйца водоплавающих птиц;
- 2) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- 3) яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- 4) изготовление яичницы - глазуньи.

21. Кондитерские изделия, изготовление:

- 1) изготовление кремов;
- 2) карамель, в том числе леденцовая;
- 3) продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь.


22. Прочие пищевые продукты, изготовление:

- 1) квас, газированные напитки;
- 2) уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- 3) маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- 4) кофе натуральный и напитки из него;
- 5) тонизирующие напитки, в том числе энергетические, алкоголь;
- 6) вода газированная, сильно газированная питьевая и столовая минеральная вода;
- 7) ядра абрикосовой косточки, арахиса, жареные орехи, соленые орешки, прочие сухие закуски;
- 8) клубника;
- 9) мед не промышленного производства;
- 10) чипсы, сухарики, «воздушный рис»;
- 11) жевательные резинки;
- 12) свежие экзотические фрукты (фейхоа, кокос, ананас, гуава, манго, папайя, авокадо и другие);
- 13) изготовление первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, изделия быстрого приготовления, бульонные кубики;
- 14) изготовление окрошек, холодных супов;

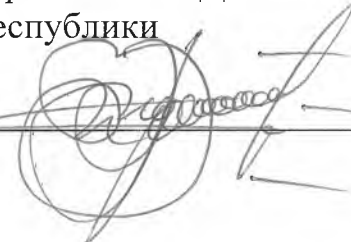
- 15) грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- 16) изготовление салатов из свежих овощей урожая прошлого года с 1 марта с целью профилактики псевдотуберкулеза;
- 17) изготовление винегрета с 15 апреля до 15 октября с целью профилактики вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений, а также приготовление винегрета в остальной период года на завтрак (второй завтрак);
- 18) изготовление сложных салатов (более трех компонентов);
- 19) изготовление макарон по - флотски с мягким сыром или мясом, макарон с рубленным яйцом;
- 20) изготовление блинчиков с мясом или с творогом;
- 21) изготовление морсов, напитков из искусственных красителей и ароматизаторов;
- 22) изготовление газированных напитков, а также напитков и соков непромышленного изготовления;
- 23) изготовление холодных напитков и морсов из плодово - ягодного сырья без термической обработки.

Директор Департамента организации
оказания медицинской помощи
Министерства здравоохранения
Донецкой Народной Республики

Директор департамента торговли и
технического регулирования
Министерства промышленности и
торговли Донецкой Народной
Республики



Н.С. Щербакова



В.В. Лунёв

Приложение 3
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики

от 16 марта 2018г.

№ 42 / 413 / 227

ПЕРЕЧЕНЬ
пищевых продуктов и блюд, не рекомендованных в питании детей
Организаций

1. Птица - куры или индейка потрошенные, цыплята - бройлеры потрошенные ниже первого сорта.

2. Натуральные консервы без добавления масла, томата, уксуса - мясные, рыбные и овощные в виде исключения при отсутствии мяса, рыбы, свежих овощей и только после их термической обработки при приготовлении первых и вторых блюд.

3. Масло сливочное жирностью ниже 72,5%.

4. Творог жирностью ниже 9%.

5. Сметана жирностью ниже 10%.

6. Сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные, в том числе для детского питания высшего сорта чаще, чем 2 раза в неделю (с учетом кратности питания).

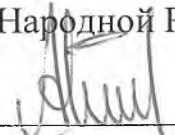
7. Субпродукты говяжьи импортного производства без согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно - эпидемиологического надзора.

8. Шоколад и шоколадные конфеты чаще одного раза в неделю.

Директор Департамента организации
оказания медицинской помощи
Министерства здравоохранения
Донецкой Народной Республики


Н.С. Щербакова

Директор департамента управления
делами и хозяйственного обеспечения
Министерства образования и науки
Донецкой Народной Республики


А.А. Бегларян

Приложение 4
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики
от 16 марта 2018г.
№ 42 / 4131 / 227

**Перечень
пищевых продуктов для поставок в Организации**

Наименование пищевого продукта	Требования (условия)
1	2
МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ, ЯЙЦО	
Говядина или телятина (бескостное /на кости) крупно кусковая торговая: - охлажденная, - замороженная, полуфабрикаты натуральные - замороженные	Первой категории (не допускается мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%)
Свинина мясная (нежирные сорта - величина шпика не более чем 1,5см), полуфабрикаты натуральные из мякоти свинины: - охлажденные - замороженные	Первой категории (при наличии говядины используется для приготовления мясных блюд из рубленого мяса в пропорции 50% говядина и 50% свинина)
Мясо птицы без добавления ингредиентов, включая воду: - куры или индейка потрошенные, цыплята - бройлеры потрошенные; - охлажденное; - замороженное	Первого сорта с массовой долей влаги, которая выделяется при размораживании, не более 4%

<p>Мясо кролика без добавления ингредиентов, включая воду потрошенные тушки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденное; - замороженное 	<p>Первого сорта с массовой долей влаги, которая выделяется при размораживании, не более 4%</p>
<p>Сосиски, сардельки преимущественно говяжьей, в т.ч. для детского питания по ДСТУ, ГОСТ</p>	<p>Высший сорт без костных включений (срок хранения 48 часов при температуре от +2 до +6 °С) Используется в питании детей только после термической обработки (варка)</p>
<p>Колбасы вареные без шпика, в т.ч. для детского питания по ДСТУ, ГОСТ</p>	<p>Высший сорт без костных включений (срок хранения 72 часа при температуре от +2 до +6 °С). Используется в питании детей только после термической обработки (варка)</p>
<p>Колбасы полукопченые или копченые по ДСТУ, ГОСТ</p>	<p>Высший сорт (без содержания муки пшеничной, крахмала, продуктов белковых гидратированных (соевые, молочные) и другого вида сырья) Используется для школьных буфетов</p>
<p>Субпродукты говяжьей полученные при убойе животных в промышленных условиях отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печень; - язык; - сердце; - охлажденные; - замороженные. <p>Субпродукты говяжьей импортного производства при наличии обязательного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора</p>	<p>Первой категории (охлажденные - прямые поставки с предприятий производителей)</p>

<ul style="list-style-type: none"> - хек; - щука; - минтай; - ледяная рыба; - ставрида; - треска; - горбуша; - лосось; - судак. <p>Умеренно жирные сорта - от 4 до 8% - окунь морской, лещ, сом, нерпа. Жирные сорта - более 8% - горбуша, кета, севрюга, осетр, сайра, палтус, сельдь жирная, скумбрия, камбала</p>	Первого сорта
Сельдь соленая - неразделанная - в целом виде по ГОСТ, ТУ	Первого сорта
<p>Консервы рыбные натуральные в собственном соку:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лосось; - сайра 	<p>В виде исключения при отсутствии рыбы для приготовления первых и вторых блюд после термической обработки.</p> <p>Без добавления масла, томата, томатного соуса, маринада, желе, сложных соусов.</p> <p>Исключая комбинированные рыбопродуктовые консервы, консервы закусочные, паштеты, а также консервы из рыбы, которая была предварительно обработана подсушиванием, жаркой или копчением</p>
Морская капуста мороженая	<p>Морскую капусту в мороженом виде или после размораживания на воздухе варят до готовности в кипящей питьевой воде с добавлением пищевой поваренной соли или без нее.</p> <p>Вареную морскую капусту используют для приготовления салатов и других кулинарных изделий</p>

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ*	
Молоко пастеризованное, стерилизованное в потребительской таре по ДСТУ, ГОСТ	С массовой долей жира не менее 3,2% детям до 3-х лет и от 2,5 до 3,2% детям старше 3-х лет. Без применения любых жиров и сливок, кроме тех, которые получены из коровьего молока.
Кисломолочные продукты в потребительской таре по ДСТУ, ГОСТ: - ряженка; - кефир, в т.ч. нежирный; - простокваша; - йогурт от 1,5% жирности без применения пищевых добавок или наполнителей	С массовой долей жира не менее 2,5%
Масло коровье крестьянское по ДСТУ, ГОСТ: - экстра - сливочное изготовленное только из коровьего молока и (или) продуктов его переработки, несоленое; - сладко сливочное масло, которое производят из натуральных пастеризованных сливок, без добавления растительных масел, какого - либо иного сырья, в потребительской упаковке от 200гр. до 1кг, транспортной таре от 3 до 5кг. Масло сливочное топленое по ГОСТ	Жирность не ниже 72,5% (жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока)
Творог кисломолочный, изготовленный из пастеризованного коровьего молока в потребительской упаковке, включая вакуумную в мелкоштучной упаковке от 200 до 300гр. включительно по ДСТУ, ГОСТ **	Жирность от 9% (полужирный) до 18%, кислотность не более 150°С. Не допускается творог с использованием растительных жиров и/или с массовой долей жира менее 5 %
Сыр неострых сортов твердый, полутвердый по ДСТУ, ГОСТ	С массовой долей жира в сухом веществе 40-45-50%

Сметана в потребительской упаковке массой не более 500гр. по ДСТУ, ГОСТ	С массовой долей жира 15%, 20% (без стабилизаторов и загустителей, без растительных жиров и масел)
Сливки 10% жирности в потребительской упаковке: - нормализованные; - из смесей молочного сырья; - пастеризованные	
Творог, изготовленный на детских молочных кухнях, а также промышленного производства для детского питания в потребительской таре предприятия-производителя, в объеме на один прием ребенком (мелкоштучная упаковка)	Выдается каждому ребенку в потребительской таре предприятия-производителя
Сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенные сливки с сахаром без пищевых добавок и растительных жиров в потребительской таре свыше 300 до 500гр. в металлических банках	Сгущенное молоко (цельное и с сахаром) 8,5% жирности. Сгущенные сливки с сахаром 19% жирности.
Маргарин твердый в потребительской упаковке: - столовый; - для листового теста	Ограниченно - только для выпечки
Молоко коровье сухое цельное по ГОСТ, ДСТУ. Сливки сухие по ГОСТ	Ограниченно - только при отсутствии молока
<p>* МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ по ТУ только при наличии обязательного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>** Творог по ГОСТ, ДСТУ, ТУ в транспортной таре только при наличии обязательного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.</p>	

КРУПЫ, МАКАРОНЫ, БОБОВЫЕ	
<p>Крупы (злаки) в ассортименте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гречневая - первого класса (22%)*; - рисовая - высшего, первого сорта (12%)*; - манная (8%)*; - пшеничная (15%)*; - овсяная высшего сорта (16%)*; - иные: перловая, пшено и др. (27%)*. <p>* Указан показатель удельного веса распределения круп в питании детей</p>	
<p>Макаронные изделия высшего, первого сортов в потребительской упаковке и с массой нетто не более 5кг</p>	Без овощных порошков
Бобовые - горох первого сорта, фасоль	
ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ	
<p>Овощи свежие продовольственные, заготавливаемые и поставляемые для потребления сезонные - ранние и поздние по ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель высококачественных сортов; - баклажаны свежие; - лук репчатый свежий; - кабачки культурных сортов; - перец сладкий культурных сортов; - капуста белокочанная; - капуста краснокочанная; - капуста цветная; - редис весовой первого сорта; - свекла столовая; - морковь столовая; - томаты; - огурцы; - патиссоны 	<p>Овощи свежие для реализации в розничной торговой сети населению, преимущественно высшего сорта с учетом нормируемых показателей несъедобной части (%)</p>
<p>Бахчевые культуры продовольственные свежие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - арбуз; - тыква; - дыня 	

<p>Консервы овощные натуральные без уксуса по ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зеленый горошек - залитый раствором сахара и поваренной соли; - икра баклажанная; - икра кабачковая; - фасоль натуральная; - кукуруза - залитая раствором сахара и поваренной соли 	<p>В виде исключения при отсутствии свежих овощей после термической обработки для приготовления первых и вторых блюд.</p> <p>Исключаются закулочные овощные консервы, маринованные овощи.</p>
<p>Овощи квашенные, соленые промышленного производства по ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - огурцы; - томаты; - капуста квашенная. <p>Консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью промышленного производства залитых раствором лимонной кислоты и поваренной соли.</p> <p>Консервы - томаты с зеленью в заливке с добавлением поваренной соли и лимонной кислоты промышленного производства</p>	<p>При отсутствии квашенных, соленых свежих овощей - консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью промышленного производства залитых раствором лимонной кислоты и поваренной соли.</p>
<p>Яблоки квашенные промышленного производства по ГОСТ</p>	
<p>Концентрированные томатные продукты по ГОСТ, ДСТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пюре томатное; - паста томатная; - паста томатная соленая; - сок томатный концентрированный; - сок томатный концентрированный с солью и пряностями 	
<p>Зелень свежая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - петрушка; - укроп; - салат (листья); - лук зеленый; - щавель; - сельдерей; - чеснок; - чабрец; 	

<p>- лук зеленый. Пряности - корица, лист лавровый сухой, розмарин</p>	
ФРУКТЫ, СОКИ	
<p>Фрукты (плоды) свежие реализуемые для потребления в свежем виде: - яблоки высших и первых сортов; - груши первого сорта; - слива и алыча первого сорта; - персики высшего и первого сорта; - абрикосы; - ягоды (кроме клубники)</p>	
<p>Цитрусовые фрукты, реализуемые для потребления в свежем виде: - лимоны; - апельсины; - мандарины</p>	<p>С учетом индивидуальной непереносимости</p>
<p>Свежие экзотические фрукты - киви - банан экстра и первого класса</p>	
<p>Фрукты (плоды) сушеные Сорта: - экстра; - высшего. Фруктовая смесь (яблоки, груши), чернослив, изюм, курага, шиповник</p>	<p>К первому сорту относятся только кизил и сушеные фрукты из семечковых фруктов.</p>
<p>Консервы фруктовые промышленного производства по ГОСТ: - однокомпонентные; - многокомпонентные с массовой долей фруктов 50% от общей массы консервов. Залитые раствором сахара, фруктовым соком</p>	<p>Исключаются использование фруктов маринованных для приготовления третьих блюд после разведения и обязательного повторного кипячения</p>
<p>Консервы - соки, восстановленные отечественного и импортного производства промышленного выпуска по ГОСТ, ДСТУ: - осветленные; - не осветленные; - с мякотью</p>	<p>Исключаются соки, содержащие сахар или вещества, которые его заменяют, с подкислителями, соки, полученные диффузионным способом, с ароматизаторами, идентичными натуральным,</p>

	<p>с искусственными ароматизаторами, красителями,</p> <p>с закрашивающими экстрактами,</p> <p>с продуктами водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры или выжимок, в том числе, полученных</p> <p>с использованием дополнительной ферментативной обработкой для разжижения соков и пюре, консервированных химическими консервантами.</p> <p>Во фруктово - овощных соках доля фруктовой части должна быть более 50%.</p> <p>В овощефруктовых соках доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50%</p> <p>Нектары и соковые напитки для буфетов общеобразовательных организаций</p>
ХЛЕБ, МУКА	
Хлеб ржаной, ржано - пшеничный промышленного производства изготовленный механизированным способом по ГОСТ, ДСТУ	
Хлеб из пшеничной муки по ГОСТ, ДСТУ	
Мука пшеничная хлебопекарная	Тонкого помола экстра, высшего или первого сорта
Сухари панировочные промышленного производства по ГОСТ	
<p>Дрожжи хлебопекарские прессованные высшего и первого сортов, промышленного производства, потребительской упаковки от 200 до 250гр. по ГОСТ</p> <p>Дрожжи хлебопекарные сушеные фасованные по ГОСТ</p>	

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, САХАР	
<p>Кондитерские изделия промышленного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - шоколад, молочный шоколад без начинки - в отдельных случаях (учреждения интернатного типа); - конфеты из корпусов и начинок помадные, молочные; - шоколадные конфеты; - вафли - без начинки, неглазированные; - пряники - массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей жира не более 15%; - печенье - сахарное, затяжное, овсяное неглазированное; - галеты - простые из пшеничной муки, преимущественно; - мармелад; - неглазированные пастильные кондитерские изделия - зефир - с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11 %, пастила - с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 20 % 	<p>Сырье, ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса и другие пищевые добавки, используемые для изготовления, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности, использоваться в количествах в соответствии с нормативными требованиями. Исключаются сдобные печенья типа пирожных</p>
<p>Повидло, джемы, варенье промышленного производства, стерилизованное в герметичной закрытой таре (консервы) потребительской (не более 0,5 дм³), плодовые и ягодные, купажированные (из двух или более видов плодов и/или ягод) по ГОСТ, ДСТУ</p>	<p>Без использования искусственных и синтетических красителей, загустителей, ароматизаторов и синтетических сахарозаменителей</p>
<p>Мед натуральный промышленного производства в потребительской таре плотно или герметично укупоренной по ГОСТ, ДСТУ</p>	
<p>Сахар - песок по ГОСТ, ДСТУ</p>	

ПРОЧИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	
<p>Масло растительное рафинированное («Премиум» «Высшего сорта», «Первого сорта») и нерафинированное «Высшего сорта», «Первого сорта»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подсолнечное; - кукурузное; - оливковое 	<p>Масло подсолнечное только пресловое нерафинированное и гидратированное высшего и первого сортов вымороженное, а также вымороженное и невымороженное рафинированное и рафинированное дезодорированное марки П.</p> <p>Для производства продуктов детского и диетического питания используют масло подсолнечное пресловое рафинированное дезодорированное вымороженное и рафинированное дезодорированное невымороженное марки Д</p>
Кислота лимонная пищевая	
Крахмал картофельный промышленного производства в потребительской упаковке по ГОСТ, ДСТУ сортов экстра, высший, первый	
Какао - порошок промышленного производства в потребительской таре по ГОСТ, ДСТУ	
<p>Концентраты пищевые - кофейный напиток злаковый, цикорий промышленного производства в потребительской таре без добавок по ГОСТ, ДСТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - напиток с цикорием без натурального кофе; - напиток из цикория 	Жареные зерна ячменя, ржи, корни цикория
<p>Чай листовой черный, зеленый сортов без добавок по ГОСТ, ДСТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - букет; - высшего; - первого 	В потребительской таре мягкой, полужесткой промышленного производства
Соль поваренная пищевая промышленного производства в потребительской упаковке	По рекомендациям Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики возможно использование для лечебных и профилактических целей соли поваренной пищевой с

	добавлением йода (йодированная), фтора (фторированная) и йода и фтора (йодировано - фторированная соль)
Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная промышленного изготовления в потребительской упаковке 0,5 - 1,0 - 1,5 литра	Для организации индивидуального питьевого режима детей (используется в потребительской упаковке промышленного изготовления)
Другие пищевые продукты	Только после дополнительного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Директор Департамента организации оказания медицинской помощи Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики



Н.С. Щербакова

Директор департамента управления делами и хозяйственного обеспечения Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики



А.А. Бегларян