

**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 продукту	Вікова група (місяців)			
	0-3	4-5	6-7	8-12
-----	-----	-----	-----	-----

Сухі адаптовані молочні суміші	80-100	90-120	75-80	30-60
<i>(або рідкі адаптовані молочні суміші)</i>	<i>(700-900)</i>	<i>(900-1000)</i>	<i>(900-800)</i>	<i>(600-500)</i>
Хліб житній (з 10 місяців)				5-10
Хліб пшеничний (з 8 місяців)				5-10
Крохмаль			1	2
Крупи, бобові, макаронні вироби			20	25-30
Картопля			50	85
Овочі			120	180
Фрукти свіжі, цитрусові			10-60	70-120
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 жовтка	1/4 - 1/2 жовтка
Молоко, кисломолочні продукти			100-200	300-380
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: $(15 \times 7) : 3 = 105 : 3 = 35$ 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 продукту	Вікова група (років)			
	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, макаронні вироби	30	40	45	50
Картопля	130	150	190	220
Овочі різні	180	210	230	260

Фрукти свіжі, citrusові	45	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: $(50 \times 5) : 3 = 250 : 3 = 83$ 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 продукту	Санаторні заклади (групи) різних профілів				Санаторні заклади (групи) для дітей, які страждають на захворювання органів травлення	
	Вікова група (років)					
	від 1 до 3		від 3 до 6(7)		від 1 до 3	від 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, цитрусові	100	150	160	200	100	150
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 продукти	400	500	450	550	500	550
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, м'ясопродукти	85	110	120	130	100	120
Риба, рибопродукти	30	30	60	60	30	60
Кава злакова, цикорій	1	1	2	2	1	2
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 тваринні	41,4	51,8	66	69	49	69
Жири	68,3	89,3	110,2	127,7	80,8	113,7
у тому числі рослинні	8,6	12,5	17	24,1	8,6	13,7
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: $(60 \times 5) : 3 = 300 : 3 = 100$ 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 до 6	від 6 до 10	від 10 до 13	від 13 і 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, citrusові	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: $(75 \times 7) : 3 = 525 : 3 = 175$ 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. № 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

Про затвердження норм харчування у навчальних та... | від 22.11.2004 № 1591 (Текст для друку)
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 продукти	380	425	480	540	400
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, цикорій	4	4	4	5	5
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 харчування за енерговитратами	Калорійність раціону, ккал	Вік, років	Стать	Вид спорту
Перша	2300 (2000-2600)	11-13	хлопчики	спортивна гімнастика
		11-13	дівчатка	спортивна гімнастика
Друга	3000 (2800-3200)	14-17	юнаки	спортивна гімнастика
		14-17	дівчата	спортивна гімнастика
Третя	3700 (3200-3900)	11-13	хлопчики	фехтування, легка 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 (4500-5000)	11-13	хлопчики	плавання

		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 (5600-6400)	14-17	юнаки	фехтування, 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 продукту	Оздоровчі заклади (табори)			
	праці та відпочинку	позаміські (стаціонарні), профільні	санаторні, спеціалізовані	з денним перебуванням, 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 тваринні	69	68	82	35
Жири	115	116	128	57
у тому числі рослинні	23	15	20	8
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: $(60 \times 7) : 3 = 140$: 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

Про затвердження норм харчування у навчальних та... | від 22.11.2004 № 1591 (Текст для друку)
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 (25 відсотків відходів)	Кролятина	0,97
	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, лактинум, ацидофільне молоко тощо)	0,79
Сир кисломолочний напівжирний, 1	М'ясо (яловичина)	1,11
	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
	Яечний порошок	0,26
	Сир твердий	0,38
Риба, 1 (23 відсотки відходів)	М'ясо (яловичина)	0,39
	Птиця (тушки, стегенця)	0,3
	Консерви рибні натуральні	0,56
	Сир	0,35
	Яйце куряче	0,39
Картопля, 1 (30 відсотків відходів)	Капуста білокачанна	1
	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
	Соеві продукти сухі або паста соєва	0,87 або 1

Томати свіжі, 1	Томати консервовані	1,04
	Томатний сік	1,14
Буряк столовий свіжий, 1	Буряк консервований	1,08
Капуста свіжа, 1	Капуста морська	1
	Капуста салатна	1
	Салат	1
	Капуста цвітна	1
Морква столова свіжа, 1	Морква консервована	1,04
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, 1	Олія кукурудзяна	1
	Олія соєва	1

Цукор, 1	Мед	1,25
Кондитерські вироби, 1	Мед, медопродукти	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.

Публікації документа

- **Офіційний вісник України** від 10.12.2004 — 2004 р., № 47, стор. 33, стаття 3107, код акту 30761/2004
-