**Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей**

**3 – 6 лет в МДОБУ «Д/С № 7 ЛГО» с сахарным диабетом**

 **(нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование****пищевого продукта****или группы пищевых****продуктов** | **Завтрак**  | **Второй завтрак** | **Обед**  | **Полдник**  | **Итого за сутки** |
| 1 | Хлеб ржаной | 30 | 0 | 25 | 0 | **55** |
| 2 | Хлеб пшеничный | 15 | 0 | 20 | 0 | **35** |
| 3 | Мука пшеничная | 3 | 0 | 3 | 6 | **12** |
| 4 | Крупы, бобовые | 13 | 0 | 14 | 0 | **27** |
| 5 | Макаронные изделия | 4 | 0 | 4 | 0 | **8** |
| 6 | Картофель | 19 | 0 | 80 | 9 | **99** |
| 7 | Овощи | 48 | 0 | 116 | 8 | **164** |
| 8 | Фрукты свежие | 15 | 20 | 25 | 20 | **80** |
| 9 | Орехи, сухофрукты(чернослив, курага, яблоко, груша) | 20 | 0 | 20 | 0 | **40** |
| 10 | Соки плодоовощные,напиткивитаминизированные (без сахара) | 0 | 75 | 0 | 75 | **150** |
| 11 | Мясо жилованное | 0 | 0 | 28 | 0 | **28** |
| 12 | Птица (цыплята-бройлеры | 0 | 0 | 15 | 0 | **15** |
| 13 | Рыба  | 0 | 0 | 15 | 3 | **18** |
| 14 | Молоко | 30 | 0 | 15 | 40 | **85** |
| 15 | Кисломолочные продукты | 50 | 0 | 0 | 70 | **120** |
| 16 | Творог | 20 | 0 | 0 | 10 | **30** |
| 17 | Сыр | 3 | 0 | 2 | 0 | **5** |
| 18 | Сметана | 1 | 0 | 4 | 2 | **7** |
| 19 | Масло растительное | 1 | 0 | 5 | 2 | **8** |
| 20 | Яйцо | 10 | 0 | 2 | 6 | **18** |
| 21 | Заменитель сахара (сорбит, ксилит, стевия) | 11 | 0 | 4 | 11 | **26** |
| 22 | Чай | 0,1 | 0 | 0 | 0 | **0,1** |
| 23 | Дрожжи хлебопекарные | 0,5 | 0 | 0 | 0,5 | **1** |
| 24 | Соль поваренная йодированная | 1 | 0 | 1 | 1 | **3** |

**Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей**

**3 –6 лет в МДОБУ «Д/С № 7 ЛГО»**

**с целиакией (нетто в г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Наименование****пищевого продукта****или группы пищевых****продуктов** | Завтрак  | Второй завтрак | Обед | Полдник  | Итого  |
| 1 | Хлеб безглютеновый\* | 50 | 0 | 50 | 0 | 100 |
| 2 | Мука картофельная (рисовая) | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 |
| 3 | Крупы (рис, греча, пшено) | 15 | 0 | 15 | 0 | 30 |
| 4 | Картофель | 20 | 0 | 80 | 10 | 110 |
| 5 | Овощи, зелень | 48 | 0 | 116 | 8 | 172 |
| 6 | Фрукты свежие | 30 | 100 | 0 | 40 | 170 |
| 7 | Соки фруктовые | 0 | 110 | 0 | 110 | 220 |
| 8 | Сухофрукты | 5 | 0 | 5 | 0 | 10 |
| 9 | Безглютеновая выпечка и кондитерские изделия\*\* | 3 | 0 | 0 | 4 | 7 |
| 10 | Сахар | 15 | 0 | 5 | 15 | 35 |
| 11 | Мясо 1 категории | 20 | 0 | 50 | 0 | 70 |
| 12 | Птица | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 |
| 13 | Рыба (филе)\*\*\* | 0 | 0 | 23 | 0 | 23 |
| 14 | Молоко, кефир\*\*\* | 80 | 0 | 15 | 110 | 205 |
| 15 | Творог детский безглютеновый | 20 | 0 | 0 | 10 | 30 |
| 16 | Сметана | 2 | 0 | 5 | 2 | 9 |
| 17 | Масло сливочное | 6 | 0 | 4 | 4 | 14 |
| 18 | Масло растительное | 1 | 0 | 5 | 1 | 7 |
| 19 | Яйцо\*\*\* | 20 | 0 | 4 | 8 | 32 |
| 20 | Сыр безглютеновый | 2 | 0 | 2 | 0 | 4 |
| 21 | Чай | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0,3 |
| 22 | Соль пищевая поваренная йодированная | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 |

Примечание:

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению («сухие завтраки»).
* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.
* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью

**Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей**

**3 – 6 лет в МДОБУ «Д/С № 7 ЛГО» с фенилкетонурией (нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование****пищевого продукта****или группы пищевых****продуктов** | **Завтрак**  | **Второй завтрак** | **Обед**  | **Полдник** | **Итого**  |
|  |
| № |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Хлеб низкобелковый | 45 | 0 | 50 | 0 | 95 |
| 2 | Мука низкобелковая | 3 | 0 | 2 | 5 | 10 |
|  | Молоко и молочные |  |  |  |  |  140 |
| 3 | продукты | 50 | 0 | 10 | 80 |
|  | низкобелковые |  |  |  |  |
| 4 | Крупы | 14 | 0 | 15 | 0 | 29 |
| низкобелковые |
|  |  |  |  |  |  |
| 5 | Макаронные изделия безбелковые | 10 | 0 | 10 | 0 | 20 |
| 6 | Картофель | 15 | 0 | 40 | 6 | 61 |
| 7 | Овощи | 48 | 0 | 116 | 8 | 172 |
| 8 | Фрукты свежие | 40 | 100 | 0 | 50 | 190 |
| 9 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 0 | 100 | 0 | 100 | 200 |
| 10 | Масло сливочное | 9 | 0 | 4 | 3 | 16 |
| 11 | Масло растительное | 1 | 0 | 7 | 2 | 10 |
| 12 | Кондитерские изделия специализированные безбелковые | 15 | 0 | 20 | 0 | 35 |
| 13 | Сахар | 12 | 0 | 6 | 12 | 30 |
| 14 | Чай | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0,1 |
| 15 | Какао-порошок низкобелковый | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0,5 |
| 16 | Соль пищевая поваренная йодированная | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 |

20

**Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов** | **Завтрак**  | **Второй завтрак** | **Обед**  | **Полдник**  |  | **Итого**  |
| 1 | Хлеб ржаной | 30 |  | 0 | 25 | 0 |  | 55 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 15 |  | 0 | 20 | 0 |  | 35 |
| 3 | Мука пшеничная | 3 | 0 | 3 | 6 | 12 |
| 4 | Крупы, бобовые | 15 |  | 0 | 15 | 0 |  | 30 |
| 5 | Макаронные изделия | 4 |  | 0 | 4 | 0 |  | 8 |
| 6 | Картофель | 25 | 0 | 80 | 15 | 120 |
| 7 | Овощи | 44 |  | 0 | 110 | 8 |  | 162 |
| 8 | Фрукты свежие | 25 |  | 90 | 0 | 40 |  | 155 |
| 9 | Сухофрукты | 7,5 |  | 0 | 7,5 | 0 |  | 15 |
|  | Соки плодоовощные, |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | напитки | 0 |  | 50 | 0 | 50 |  | 100 |
| витаминизированные, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | в т.ч. инстантные |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Мясо жилованное | 0 |  | 0 | 35 | 0 |  | 35 |
|  | Птица (цыплята- |  |  |  |  |  |  | 17,5 |
| 12 | бройлеры | 0 |  | 0 | 17,5 | 0 |  |
|  | потрошеные – 1 кат) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Рыба (филе)\* | 0 |  | 0 | 21 | 10 |  | 31 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Молоко | 30 |  | 0 | 15 | 40 |  | 85 |
| 16 | Кисломолочные | 50 |  | 0 | 0 | 70 |  | 120 |
| продукты |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Творог | 20 |  | 0 | 0 | 10 |  | 30 |
| 18 | Сыр | 4 |  | 0 | 3 | 0 |  | 7 |
| 19 | Сметана | 3 |  | 0 | 5 | 2 |  | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Масло сливочное | 8 |  | 0 | 5 | 4 |  | 17 |
| 21 | Масло растительное | 3 |  | 0 | 6 | 2 |  | 11 |
| 22 | Яйцо | 15 | 0 | 3 | 6 | 24 |
| 23 | Сахар | 13 | 0 | 5 | 13 | 31 |
| 24 | Кондитерские изделия | 5 | 0 | 0 | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0,1 |
| 26 | Какао-порошок | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0,5 |
| 27 | Дрожжи хлебопекарные | 0,5 | 0 | 0 | 0,5 | 1 |
| 28 | Соль пищевая поваренная | 2 | 0 | 3 | 2 | 7 |

* - рекомендуется использовать жирную морскую рыбу: сельдь, семга, форель, лососевые, скумбрия, тунец