



КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ ПОСТАНОВА

від 22 листопада 2004 р. № 1591
Київ

Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

{Із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ

[№ 873 від 26.06.2007](#)

[№ 734 від 08.08.2012](#)

[№ 1086 від 28.11.2012](#)

[№ 353 від 06.08.2014](#)

[№ 211 від 23.03.2016](#)

[№ 73 від 06.02.2019](#)}

{У назві та тексті Постанови слова “оздоровчих закладах” замінено словами “дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” згідно з Постановою КМ [№ 353 від 06.08.2014](#)}

Кабінет Міністрів України **постановляє:**

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 [№ 734 від 08.08.2012](#)}

закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання згідно з [додатком 5](#);

{Абзац шостий підпункту 1 пункту 1 в редакції Постанов КМ [№ 211 від 23.03.2016](#), [№ 73 від 06.02.2019](#)}

дитячих закладах оздоровлення та відпочинку згідно з [додатком 6](#);

{Абзац сьомий підпункту 1 пункту 1 в редакції Постанови КМ [№ 353 від 06.08.2014](#)}

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 дитячих закладах оздоровлення та відпочинку спеціальних харчових продуктів без погодження з Міністерством охорони здоров'я забороняється.

2¹. 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. № 324 "Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики" (Офіційний вісник України, 2002 р., № 12, ст. 592; 2012 р., № 7, ст. 249).

{Постанову доповнено пунктом 2¹ згідно з Постановою КМ [№ 1086 від 28.11.2012](#)}

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

{Пункт 3 із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ [№ 734 від 08.08.2012](#), [№ 353 від 06.08.2014](#)}

4. Міністерству охорони здоров'я разом з Міністерством освіти і науки установити до 1 травня 2005 р. порядок організації харчування дітей у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.

{Пункт 4 із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ [№ 734 від 08.08.2012](#), [№ 353 від 06.08.2014](#)}

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. № 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
(або рідкі адаптовані молочні суміші)	(700-900)	1000)	(900-800)	(600-500)
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. № 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, цитрусові	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 $\pm(-)$ 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. № 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. № 1752 "Про норми харчування для осіб, хворих на туберкульоз та інфікованих мікобактеріями туберкульозу".					

Додаток 4
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 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

{Назва додатка 4 із змінами, внесеними згідно з постановою Кабінету Міністрів України [№ 734 від 08.08.2012](#)}

(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, 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: $(75 \times 7) : 3 = 525 : 3 = 175$ 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 "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 до додатка 4 виключено}
	6. Учні ліцеїв з посиленою військово-фізичною підготовкою забезпечуються харчуванням згідно з нормами , затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 "Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань" (норма № 6 - ліцейська).
	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 [№ 873 від 26.06.2007](#), [№ 734 від 08.08.2012](#)}

	Додаток 5 до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 6 лютого 2019 р. № 73)
--	---

НОРМИ

харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання

Найменування продукту	Гранична денна норма на одну особу, грамів
Хліб житній	195
Хліб пшеничний	400
Борошно пшеничне	25

Крохмаль	2
Крупи, бобові, макаронні вироби	135
Картопля	360
Овочі свіжі, консервовані, зелень	500
Фрукти свіжі, консервовані	550
Цитрусові, ягоди	
Соки натуральні, консервовані	220
Фрукти сушені	25
Кондитерські вироби	220
Цукор	75
Мед, медопродукти	30
Масло вершкове	30
Олія	30
Сало	6
Яйця, штук	1
Молоко, кисломолочні продукти	540
Сир кисломолочний	90
Сир твердий	70
Сметана	35
М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти	490
Риба, рибопродукти та морепродукти	140
Кава, кава злакова, цикорій	5
Какао	4
Чай	0,5
Сіль, сіль йодована, спеції	10
Дріжджі	2
Спеції	0,08
Мінеральна вода	200
Хімічний склад	
Білки	205
у тому числі тваринні	123
Жири	205
у тому числі рослинні	51
Вуглеводи	834
Енергоцінність, ккал	6001

	Додаток 6 до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 6 серпня 2014 р. № 353)
--	---

НОРМИ

харчування у дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

(денна норма на одну дитину, грамів/ккал)

Найменування продукту	Дитячі заклади оздоровлення та відпочинку					
	праці та відпочинку, наметові містечка	позаміські (стаціонарні), дитячі центри		санаторного типу		табір з денним перебуванням
		діти віком 12-17 років включно	діти віком до 10 років включно	діти віком 11-17 років включно	діти віком до 10 років включно	діти віком 11-17 років включно
Хліб житній	150/393	100/254	125/308	125/308	125/308	40/131
Хліб пшеничний	200/521	125/380	150/395	200/521	200/521	90/234
Борошно пшеничне	70/164	50/158	50/158	30/101	40/172	10/33
Крохмаль*	4/15	4/15	4/15	4/15	4/15	3/10
Крупи, бобові, макаронні вироби	140/360	65/221	85/372	65/221	85/372	32/120
Картопля	400/233	320/181	400/233	320/181	400/233	180/132
Овочі різні	420/24	350/20	450/27	350/20	450/50	210/22
Фрукти свіжі	250/105	250/105	250/105	300/326	450/468	50/21
Соки	200/84	200/84	200/84	200/84	200/84	50/21
Фрукти сушені*	20/51	15/46	15/46	10/56	10/56	10/28
Кондитерські вироби	50/173	50/173	50/173	50/195	50/195	10/46
Цукор	60/217	40/176	60/217	50/185	60/217	35/147
Мед, медопродукти*	4/13	4/13	4/13	5/16	5/16	2/6
Масло вершкове	40/237	45/320	50/367	45/320	50/367	20/148
Олія	20/160	18/156	20/160	15/144	20/160	8/70
Сало*	7/30	5/21	9/38	5/21	5/21	
Яйця, штук	1/64	1/64	1/64	1/64	1/64	

Молоко, кисломолочні продукти	500/230	500/230	500/230	500/230	500/230	250/147
Сир кисломолочний	50/71	40/57	40/57	60/86	60/86	25/37
Сир твердий	20/58	15/47	15/47	10/30	10/30	5/15
Сметана*	25/71	15/57	15/57	15/57	15/57	10/28
М'ясо, птиця	220/380	160/320	200/360	200/360	220/380	80/182
М'ясо-ковбасні вироби	40/150	20/120	20/120	20/120	20/120	
Риба, рибопродукти*	60/30	55/28	65/33	60/30	70/35	30/15
Кава злакова*	3,5/0	1,5/0	1,5/0	2,5/0	2,5/0	1/0
Какао*	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	
Чай	1,5/0	0,5/0	0,5/0	0,5/0	0,5/0	0,1/0
Сіль, сіль йодована	10/0	10/0	10/0	10/0	10/0	8/0
Дріжджі	2/0	2/0	2/0	2/0	2/0	
Лавровий лист	0,01/0	0,01/0	0,01/0	0,01/0	0,01/0	0,01/0
Кислота лимонна	0,05/0	0,05/0	0,05/0	0,05/0	0,05/0	0,05/0
Хімічний склад						
Білки	144	113	125	123	129	58
у тому числі тваринні	72	39	68	82	82	35
Жири	131	113	119	115	115	57
у тому числі рослинні	25	15	23	20	20	8
Вуглеводи	540	418	487	417	434	212
Енергоцінність, ккал	3840	3252	3685	3697	4263	1593
Примітка.	1. Зірочкою (*) позначаються продукти, які споживаються кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби - 60 грамів на дитину використовується в меню три рази на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(60 \times 7) : 3 = 420 : 3 = 140$ грамів. 2. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються у межах денної норми ± 5 відсотків. 3. Показники калорійності харчових продуктів є середніми і можуть змінюватися залежно від виду, сорту продукту, способу обробки, технології приготування чи рецептури страви тощо.					

{Додаток 6 в редакції Постанови КМ [№ 353 від 06.08.2014](#)}

	Додаток 7 до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 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. № 856 .

Додаток 8
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591
(в редакції [постанови Кабінету Міністрів
України](#)
[від 6 серпня 2014 р. № 353](#))

НОРМИ

заміни продуктів за енергоцінністю

Найменування продукту	Вага, кілограмів брутто	Продукт-замінник	Вага, кілограмів брутто	Примітка
Масло вершкове	1	олія	0,73	
		масло вершкове топлене	0,8	
Олія	1	олія (соняшникова, кукурудзяна)	1	
Молоко коров'яче пастеризоване	1	молоко коров'яче сухе	0,11	
		вершки сухі	0,12	
		молоко згущене стерилізоване	0,46	
		молоко згущене з цукром	0,39	
		вершки згущені з цукром	0,35	
		кисломолочні продукти (наприклад, кефір)	1	
		сир кисломолочний напівжирний	0,2	
		сир твердий	0,11	
Хліб житній	1	хліб пшеничний	0,66	
		борошно пшеничне	0,46	
Хліб пшеничний	1	хліб житній	1,5	
		борошно пшеничне	0,7	
		сухарі (з борошна першого сорту)	0,75	
Чай чорний	1	чай чорний плитковий	1	
		чай зелений	1	
Картопля (30 відсотків відходів)	1	пюре картопляне сухе	0,25	
		капуста білокачанна	1,11	
		капуста цвітна	0,8	
		квасоля, горох свіжі	0,52	
Бобові (зерно)	1	горох, квасоля свіжі	4,2	
		кукурудза консервована	4,44	
		горошок зелений консервований	6,6	
Морква (буряк) свіжа	1	морква (буряк) для гарніру (консерви)	1,4	
Томати свіжі	1	томати консервовані	1,04	

		томатний сік	1,14	
		томатне пюре (вміст сухих речовин - 12 відсотків)	0,42	
Капуста свіжа	1	капуста білокачанна квашена	1,15	
		капуста білокачанна рання	1	
		капуста цвітна	1	
		капуста брюссельська	1,3	
Цибуля-порей	1	цибуля свіжа зелена	0,95	
Огірки (томати) солені	1	огірки (томати) консервовані	1,64	
Томатне пюре (вміст сухих речовин - 12 відсотків)	1	сік томатний натуральний	2,66	
		томатне пюре (вміст сухих речовин - 20 відсотків)	0,66	
		томати свіжі	2,38	
Яблука свіжі	1	яблука консервовані	0,41	
		сік яблучний	0,92	
		сік сливовий	0,53	
		сік виноградний	0,65	
		інші соки плодові натуральні	0,9	
		яблука сушені	0,2	
		сливи сушені	0,2	
		абрикоси сушені	0,17	
		родзинки	0,15	
		фрукти (ягоди) свіжі (груші, айва, персики, сливи, черешні, вишні, абрикоси, банани)	1	
		виноград	0,8	
		компоти консервовані	0,5	
Яблука сушені	1	яблука свіжі	5	
		груші сушені	1	
		фрукти, ягоди сушені (курага, чорнослив, урюк, родзинки)	0,5	
Дріжджі хлібопекарські	1	дріжджі хлібопекарські сухі	0,3	
Кури патрані (I категорії)	1	яловичина, свинина	1	
		кури напівпатрані (I категорії)	1,34	
		курчата патрані	1	
		курчата напівпатрані	1,5	
		стегенця курячі	0,8	

		філе куряче	0,6	
		консерви з курятини	0,75	за медичними показаннями
М'ясо (яловичина, свинина нежирна)		печінка	1	
		серце	1,77	
		м'ясо птиці патраної (I категорії)	1	
		ковбаса варена	0,8	
		консерви м'ясні (у тому числі з курятини)	0,75	за медичними показаннями
		риба	1,15	
		сир кисломолочний напівжирний	1,2	
Риба (охолоджена, морожена)	1	оселедець солений із головою	1	
		рибне філе	0,7	
		консерви рибні	0,8	за медичними показаннями
		яловичина	0,87	
		яйце	0,9	
Яйця, штук	1	сир кисломолочний напівжирний	0,031	
		яловичина	0,1	
		молоко	0,18	
		сир твердий	0,02	

{Додаток 8 в редакції Постанови КМ [№ 353 від 06.08.2014](#)}