

При нахождении в пути следования более 3-х часов детей необходимо обеспечить набором пищевых продуктов «сухой паек». Все продукты должны быть промышленного производства в мелкоштучной потребительской упаковке, не требующие особых температурных условий хранения (при комнатной температуре хранения)

В набор пищевых продуктов «сухой паек» допускается включать следующие продукты:

- вода питьевая минеральная негазированная бутилированная (до 500 мл);
- соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные натуральные (до 500 мл);
- напитки витаминизированные готовые промышленного производства (по 200 мл);
- сокосодержащие безалкогольные напитки (по 200 мл);
- свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, бананы и др.) мытые;
- свежие овощи (огурцы, помидоры) мытые;
- сыры сычужные твердых сортов в вакуумной упаковке до 50-100 г (для бутербродов);
- орехи несоленые и не обжаренные (кроме арахиса): миндаль, фундук, кешью, фисташки (20-50 г);
- смеси орехов, семян, злаков и сухофруктов «Мюсли»;
- сухофрукты – сушеный виноград, слива, абрикосы и др. (20-50 г);
- мучные кондитерские изделия (кроме кремовых): печенье, вафли, мини-кексы, пряники, рулеты, крекеры, галеты, сухари, сушки;
- кондитерские изделия сахарные: зефир, ирис тираженный, кондитерские батончики, конфеты (кроме карамели, в том числе леденцовой);
- шоколад;
- консервированные фрукты, фруктовые и овощные пюре в порционной упаковке (до 200 г);
- варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке (до 30 г);
- хлебобулочные изделия (хлеб пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный, зерновые хлебцы);

- специализированные виды хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами;
- каши детские витаминизированные быстрого приготовления (по 150-200 г);
- завтраки сухие (крупяные, картофельные), сухарики-гренки ржаные, кроме чипсов (до 50 г);
- бульон куриный из натурального концентрата промышленного производства;
- гарниры овощные, крупяные, макаронные быстрого приготовления (картофельное пюре, вермишель);
- молоко сгущенное (20-50 г);
- стерилизованные сливки жирностью не более 10% (в упаковке типа «Тетра-пак» емкостью до 200 мл);
- чай, кофейный напиток, какао пакетированные.

При формировании набора «сухого пайка» необходимо учитывать потребность детей в энергии и длительность нахождения в пути. Так, завтраки и ужины должны составлять по 25 % от суточной калорийности – это примерно по 600 ккал и 700 ккал соответственно для детей возраста с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше. Энергетическая ценность обеда должна составлять 35 % от суточной калорийности, что составляет примерно по 800 ккал и 950 ккал для детей соответствующего возраста.

Каши, гарниры, бульоны быстрого приготовления, горячие напитки готовятся непосредственно перед приемом пищи путем заваривания кипятком при условии наличия питьевой воды гарантированного качества.

Допускается включение в набор «сухой паек» других, новых продуктов, не запрещенных санитарным законодательством в детском питании.

Хотим обратить ваше внимание на то, что требования к набору продуктов, которые войдут в сухой паек, распространяются в соответствии с СанПином по аналогии как к общественному питанию в образовательных учреждениях, а там сказано, что концентраты быстрого приготовления не используются в питании детей (типа Доширак).