



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

вул. М. Грушевського, 7, м. Київ, 01601, тел. (044) 253-61-94, E-mail: moz@moz.gov.ua,
web: http://www.moz.gov.ua, код ЄДРПОУ 00012925

Від _____ 20__ р. № _____

На № _____ від _____ р.

Обласні, Київська міська державні адміністрації

Міністерство охорони здоров'я України з урахуванням пункту 13 норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 (далі – норми харчування) повідомляємо.

Відповідно до пункту 13 норм харчування для здійснення закупівель вага харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, розраховується у брутто згідно з технологічною документацією на страви та виробу.

Пунктом 1.3. Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 року за № 680/6968 (далі – Правила роботи) врегульовано, що технологічна документація на страви та виробу це документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

Згідно з пунктом 2.2. Правил роботи суб'єкти господарської діяльності при користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів мають право замінити (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічну документацію на страви та виробу і калькуляційні карти.

Разом з цим, пунктом 1.5. Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 17 червня 2003 року № 157 (далі – Методичні рекомендації) врегульовано, що виготовляючи продукцію власного виробництва, суб'єкти господарської діяльності у сфері громадського

Міністерство охорони здоров'я України

26-04/18273/2-21 від 22.06.2021



АСУД "ДОК ПРОФ 3"
Міністерство охорони здоров'я України
№26-04/18273/2-21 від 22.06.2021
КЕП Кузін Ігор Володимирович
58E2D9E7F800307B0400000753932007E719500

харчування повинні додержуватися норм витрати сировини, втрат під час кулінарного оброблення, визначених нормативними документами, перелік яких наведено в додатку 1, а також норм в технологічних картах на фірмові страви і вироби, державних стандартів, технічних умов тощо.

Інформація щодо норм витрати сировини, втрат під час кулінарного оброблення підготовлена на підставі даних наведених у збірнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.1980 № 310)» додається.

Витяг з довідника «Химический состав пищевых продуктов» під редакцією І.М. Скуріхіна, 1987р. (додається).

Зазначену інформацію просимо довести до відома засновника(засновників) закладів дошкільної освіти, закладів загальної середньої освіти та інших закладів освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти (далі - заклади освіти), дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, а також в закладів сфери соціального захисту, а також осіб, відповідальних за організацію харчування здобувачів освіти/дітей у таких закладах.

Додатки: на 11 арк.

**Заступник Міністра охорони здоров'я
України – головний державний
санітарний лікар України**

Ігор КУЗІН



**Норми відходів при холодній та втрат при тепловій обробці
плодів та ягід**

Назва овочів	Відходи при холодній обробці, % до маси брутто	Втрати при тепловій обробці, % до маси нетто	
		Вид теплової обробки	% втрат
Абрикоси свіжі з видаленою кісточкою	14		
Апельсини обчищені	33		
Кавун свіжий нарізаний	10		
Кавун свіжий почищений від шкуринки та насіння	48		
Банани почищені	40		
Виноград свіжий	4		
Виноград сушений (родзинки)	2		
Груши свіжі з видаленою насінневою коробочкою	10	варена	20
Дня свіжа, обчищена від насіння	23		
Дня свіжа, обчищена від насіння та шкуринки	36		
Полуниці свіжі	15		
Лимони необчищені	10		
Лимони при отриманні соку	58		
Малина свіжа	15		
Мандарини обчищені	26		
Персики свіжі з видаленою кісточкою	10		
Сливи свіжі з видаленою кісточкою	10		
Смородина червона свіжа	6		
Смородина чорна свіжа	2		
Чорниці свіжі	41		
Черешня свіжа з видаленою плодоніжкою	5		

Чорнослив з видаленою кісточкою	25		
Яблука з видаленою насінневою коробочкою	12	варені, запечені	20
Горіхи арахіс	25	смажений	6
Горіхи грецькі	55	смажений	6
Мигдаль обчищений	10	смажений	6
Фундук	50	смажений	6

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.1980 № 310)

**Норми відходів при холодній та втрат при тепловій обробці
овочів**

Назва овочів	Відходи при холодній обробці, % до маси брутто	Втрати при тепловій обробці, % до маси нетто	
		Вид теплової обробки для всіх сезонних періодів	% втрат
Картопля свіжа сира обчищена		відварена	3
		смажена	31
		смажена до напівготовності для рагу	17
		Запечена з лушпинами	20
до 1 вересня (молода)	20	відварена	6
з 1 вересня до 31 жовтня	25		
з 1 листопада до 31 грудня	30		
з 1 січня до 28-29 лютого	35		
з 1 березня	40		
Капуста білоголова	20	тушкована	21
		смажена	25
		варена (ціла, половинками)	10
Капуста червоноголова	37		
Капуста цвітна свіжа ⁴⁸	48	відварена	10
Капуста квашена	30	тушкована	15
Кабачки свіжі (без насіння та шкіри)	33	припущені	22
Кабачки свіжі (без шкіри)	20	смажені	35
		смажені з паніровкою	33
Кабачки ранні зі шкірою та насінням	10	смажені з паніровкою	33
Цибуля ріпчаста свіжа	16	пасерована	50
Цибуля зелена	20	пасерована	35
Морква свіжа		варена ціла	0,5
		варена поріzana	8
		пасерована	32
до 1 січня	20		
з 1 січня	25		
Огірки ґрунтові непочищені	5		
Огірки ґрунтові почищені	20		
Огірки солоні непочищені	10		

Чорнослив з видаленою кісточкою	25		
Яблука з видаленою насінневою коробочкою	12	варені, запечені	20
Горіхи арахіс	25	смажений	6
Горіхи грецькі	55	смажений	6
Мигдаль обчищений	10	смажений	6
Фундук	50	смажений	6

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.1980 № 310)

Втрати при холодній обробці, зберіганні і нарізанні

Назва напівфабрикатів	Вид втрат при зберіганні та приготуванні	Втрати при холодній обробці (%)
Яловичина охолоджена (напівфабрикати великими шматками)	при зберіганні	0,4
	при нарізанні	0,1
Свинина охолоджена (напівфабрикати великими шматками)	при зберіганні	0,2
	при нарізанні	0,1
Баранина, козлятина, телятина охолоджені	при зберіганні	0,4
	при нарізанні	0,2
Печінка охолоджена яловича	при зачистці та нарізанні	7
Печінка морожена яловича	при розморожуванні, зачистці та нарізанні	17
Печінка охолоджена свиняча, теляча	при зачистці та нарізанні	5
Печінка морожена свиняча, теляча	при розморожуванні, розробці та нарізанні	12
Кури I категорії випотрошені охолоджені	при розробці на м'якоть зі шкірою	40
	при розробці на м'якоть без шкіри	57
	при розробці на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою та кістками	31
Філе курей охолоджене (вироблене промисловістю)	при холодній обробці, порціонуванні	-
Стегенця курей охолоджені з кістками та шкірою (вироблені промисловістю)	при розробці на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою та кістками	-
	при розробці на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою без кісток	33*

Джерело: Таблиці 12, 18, 21, 22, 23 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» видання 1981 р. (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.80 № 310).

*Стегенця курей охолоджені з кістками та шкірою (вироблені промисловістю), розроблені на напівфабрикати порційними шматками зі шкірою без кісток, відсоток відходів при холодній обробці встановлені методом контрольного опрацювання.

Відходи при холодній обробці риби замороженої

Назва товару	Вид кулінарної обробки	% відходів при холодній розробці
Минтай нерозібраний	Непластований шматками	40
	Філе зі шкірою без кісток	50
	Філе без шкіри та кісток	54
Минтай спинка (баличок)	Цілі балички	5
	Порційними шматками	5
Тріска випотрошена без голови	Непластована шматками	13
	Філе зі шкірою без кісток	24
	Філе без шкіри та кісток	27
Хек тихоокеанський випотрошений без голів	Непластований шматками	14
	Філе зі шкірою і реберними кістками	24
	Філе зі шкірою без кісток	26
	Філе без шкіри та кісток	29
Хек тихоокеанський нерозібраний	Непластований шматками	41
	Філе зі шкірою і реберними кістками	50
	Філе зі шкірою без кісток	52
	Філе без шкіри та кісток	56
Філе хека тихоокеанського зі шкірою вироблене промисловістю	розморожування	10
Хек сріблястий нерозібраний	Не пластований шматками	36
	Філе зі шкірою і реберними кістками	45
	Філе зі шкірою без кісток	47
	Філе без шкіри та кісток	51
Філе хека сріблястого зі шкірою вироблене промисловістю	розморожування	10
Хек сріблястий випотрошений без голови	Непластований шматками	4

Джерело: Таблиця 20 «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності», наказ Міністерства економічних зв'язків і торгівлі України від 06.07.1999 № 484»

Таблиця 8
«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания»*

Співвідношення крупи і рідини під час приготування каш

Назва каші	На <u>1 кг</u> виходу каші		Приварок %	Особливості технологічного процесу
	круп	рідини		
<i>Гречана:</i>				<p><i>Особливості підготовки круп</i></p> <p>Перед варінням перебирають, просіюють, промивають 2-3 рази у великій кількості води.</p> <p>Рис, перлову крупу і пшоно спочатку промивають теплою водою (30-40 °С), а потім гарячою (55-60 °С).</p> <p>Ячну - тільки теплою.</p> <p>Для приготування перших страв з <i>перлової крупи</i>, її промивають, проварюють до напівготовності й промивають.</p> <p>Крупи всипають в окріп, варять до загустіння, додають масло вершкове, перемішують, вирівнюють поверхню і залишають кашу при щільно закритій кришці для упівання на 1,5-2,0 години.</p> <p style="text-align: center;"><u><i>Характеристика каш</i></u></p> <p><i>Розсипчасті каші</i> – зерна добре зварені, зберігають форму, легко відокремлюються одне від одного. На тарілці тримаються гіркою.</p> <p><i>В'язкі каші</i> – зерна частково розварені, але не злипаються і тримаються на тарілці гіркою.</p> <p><i>Рідкі каші</i> – зерна повністю набухлі, добре розварені, втратили свою форму, консистенція рідка, однорідна, каша розтікається по тарілці.</p>
розсипчаста	417	0,79	140	
в'язка	250	0,80	300	
<i>Пшонояна:</i>				
розсипчаста	400	0,72	150	
в'язка	250	0,80	300	
рідка	200	0,84	400	
<i>Рисова:</i>				
розсипчаста	357	0,75	180	
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
<i>Перлова:</i>				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	222	0,82	350	
<i>Ячна:</i>				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	222	0,82	350	
<i>Вівсяна:</i>				
в'язка	250	0,8	300	
рідка	200	0,84	400	
<i>Пластівці вівсяні:</i>				
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
<i>Манна:</i>				
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
<i>Пшенична:</i>				
розсипчаста	400	0,72	150	
в'язка	250	0,80	300	
рідка	200	0,84	400	
<i>Кукурудзяна:</i>				
розсипчаста	333	0,8	200	

в'язка	285	0,77	250	
рідка	200	0,84	400	

* «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»
видання 1981 р. (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.80 № 310)

Таблиця хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування (у перерахунку на 100 г їстівної частини продукту)

Найменування продукту	Білки (г)	Жири (г)	Вуглеводи (г)	Енергетична цінність (ккал)
Борошно пшеничне (I гатунку)	10,6	1,3	67,8	331
Борошно пшеничне (вищого гатунку)	10,3	1,1	69,0	334
Горох	23,0	1,6	51,9	314
Крупа манна	10,3	1,0	67,9	328
Крупа гречана	12,6	3,3	63,2	335
Рис	7,0	1,0	71,8	330
Пшоно	11,5	3,3	67,2	348
Крупа вівсяна	11,0	6,1	52,5	303
Крупа "Геркулес"	11,0	6,2	51,4	305
Крупа перлова	9,3	1,1	67,5	320
Крупа пшенична «Полтавська»	11,5	1,3	63,8	316
Крупа пшенична «Артек»	11,0	1,2	68,6	335
Крупа ячна	10,0	1,3	67,7	324
Крупа кукурудзяна	8,3	1,2	72,4	337
Макаронні вироби (вищого гатунку)	10,7	1,1	69,8	337
Хліб житній подовий	6,1	1,2	41,7	206
Хліб пшеничний подовий	8,7	1,5	40,0	209
Хліб пшеничний формовий	8,2	1,4	48,7	238
Булка міська	7,8	2,5	50,7	261
Булка батон нарізний	7,7	3,0	50,0	262
Сухарі для панірування (дорожні)	10,9	1,5	69,6	341
Цукор	0	0	99,8	379
Крохмаль картопляний	0,1	0	79,6	327
Какао -порошок	24,2	17,5	33,4	380
Кава злакова	11,3	0	53,7	260
Печиво (затягне з борошна в/г)	8,3	8,8	75,6	418 (топл. Мол.520)
Вафлі з фруктовোю начинкою	3,2	2,8	80,9	350
Вафлі з масляними начинками	3,4	30,2	64,7	539
Молоко 2,5% пастеризоване	2,82	2,5	4,73	52
Кефір 2,5%	3,0	2,5	3,5	59
Кефір 3,2%	2,8	3,8	4,1	56
Сметана 15 %-жирн.	2,9	15,0	3,05	158,8
Сметана 20 %-жирн.	2,8	20,0	3,2	206
Сметана 21% - жирн.	2,8	21,0	3,0	212
Сир кисломолочний напівжирний (9 %)	16,7	9,0	2,0	159
Сир кисломолочний 18 %-жирн.	14,0	18,0	2,8	232
Масло вершкове (селянське)	0,8	72,5	1,3	661
Сир російський	23	29	0	360
Олія	0	99,9	0	899
Горошок зелений	5,0	0,2	13,8	73
Квасоля	21	2	50,5	292

Кабачки	0,6	0,3	5,2	23
Капуста білокачанна свіжа	1,8	0,1	5,7	27
Капуста цвітна	2,5	0,3	5,4	30
Картопля	2,0	0,4	17,3	80
Цибуля зелена	1,3	0	4,4	19
Цибуля ріпчаста	1,4	0	9,8	41
Морква	1,3	0,1	8,4	34
Гарбуз	1,0	0,1	5,4	25
Огірки свіжі	0,8	0,1	3,3	14
Буряк	1,5	0,1	10,0	42
Томати	1,1	0,2	4,6	23
Перець солодкий (зелений)	1,3	0	6,7	26
Баклажани	1,2	0,1	6,4	24
Часник	6,5	0	4,6	46
Редиска	1,2	0,1	4,6	21
Яблука св.	0,4	0,4	10,4	45
Лимони	0,9	0,1	4,3	33
Банани	1,5	0,1	21,8	89
Апельсини	0,9	0,2	9,5	40
Мандарини	0,8	0,3	8,7	40
Виноград	0,6	0,2	15,6	65
Сливи садові	0,8	0	10,1	43
Капуста квашена	1,8	0	3,2	19
Огірки солоні	0,8	0,1	2,3	13
Помідори солені	1,1	0,1	2,4	16
Курага (абрикоси без кісточки)	5,2	0	58,2	234
Урюк (абрикоси з кісточкою)	5,0	0	56,5	227
Родзинки	1,8	0	69,1	262
Яблука сушені	2,2	0	51	199
Сливи сушені	2,3	0	60	242
Груші сушені	2,3	0	55,1	201
Шипшина (суха)	3,4	0	30,1	110
Мед	0,8	0	80,3	314
Повидло яблучне	0,4	0	66	250
Джем абрикосовий	0,5	0	69,5	265
Джем смородиновий	0,6	0	69,2	265
Варення зі смородини	0	0	55	220
Варення малинове	0,6	0	72,6	275
Варення вишневе	0	0	60	249
Горошок зелений консервований	3,1	0,2	7,3	40
Кабачкова ікра (консерви)	2	9	9,4	122
Томатна паста	4,8	0	20,1	99
Томатне пюре	3,6	0	12,6	65
М'ясо яловиче 1 категорії	18,6	16,0	0	218
М'ясо яловиче (великий шматок)	20,3	2,6	0	105
Печінка яловичини	17,9	3,7	0	105
Сало (шпик)	1,4	92,8	0	841
Кури 1 категорії	18,2	18,4	0,7	241
Яйце куряче	12,7	11,5	0,7	157
Риба хек сріблястий	16,6	2,2	0	86

Риба минтай	15,9	0,9	0	72
Сік яблучний	0,4	0	10,3	42
Сік виноградний	0,5	0	14,5	59
Сік томатний	0,8	0	3,3	17
Сік апельсиновий	0,7	0	13	54
Сік персиковий	0,1	0	15,9	68
Сік абрикосовий	0,5	0,1	12,3	55
Сік грейпфрутовий	0,3	0,1	7,9	38
Петрушка - зелень	3,7	0,4	9,5	49
Дріжджі	12,7	2,7	2,1	-
Вишня	0,8	-	10,8	52
Персики	0,9	0,1	10,4	43
Абрикоси	0,9	0,1	9,8	41
Груші	0,4	0,3	10,1	42
Яблука	0,4	0,4	10,4	45