



## Кондитерские изделия для детей

Выпускной, утренник, праздничное чаепитие – повод для сладкого угощения, которого дети ждут с нетерпением. Каким требованиям должны соответствовать детские кондитерские изделия, на что обращать внимание при выборе торта, пирожных и конфет, рассказывают эксперты.

На чаепитие в дошкольной образовательной организации лучше заказать специализированные кондитерские изделия для детей. Производители такой продукции заранее позаботились о ее безопасности для детского здоровья.

При самостоятельном выборе тортов и пирожных обращайте внимание на состав изделий (натуральный, простой и понятный, без запрещенных видов сырья и пищевых добавок), дату выпуска и срок годности.

Для праздничного угощения в семейном кругу подойдут торты или пирожные с суфле (типа «Птичье молоко»), фруктово-сбивным кремом или фруктовой отделкой. Срок годности изделий данного ассортимента – 72 ч (при условии хранения в холодильнике). Пирожные лучше всего выбирать без отделки (например, «Песочное кольцо», «Миндальное»), с джемом или фруктовой прослойкой. Такие кондитерские изделия хранятся 7 суток.

## Срок годности кондитерских изделий со времени окончания технологического процесса



Почему детям запрещены торты или пирожные с кремом, в т. ч. на основе растительных жиров (так называемых растительных сливок)? Кремы – благоприятная среда для развития микроорганизмов. В состав кремов зачастую входят молоко и яйца, которые могут быть обсеменены

сальмонеллами, кроме того, в них могут сохраняться возбудители кишечных инфекций. Поэтому такие торты и пирожные хранят и перевозят только в холодильных шкафах и камерах (при температуре 2–4 °С).

### Общие требования

Сегмент кондитерских изделий для детей (таблица 1) включает как сахарные (мармелад, пастила, шоколад и шоколадные конфеты), так и мучные группы (печенье, пряники, вафли). Детям не рекомендована жевательная резинка и карамель, в т. ч. леденцовая.

Таблица 1

### Ассортимент кондитерских изделий для детей

Дети раннего возраста (от 6 месяцев до 3 лет)	Дети дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) и старше
Растворимое печенье, в т. ч. витаминизированное	Вафли с начинками (фруктовыми, жировыми и пралиновыми); печенье; пряники; кексы; пирожные (без крема); зефир, пастила, мармелад; шоколад обыкновенный с добавлениями; шоколадные конфеты с корпусами сбивными,

Дети раннего возраста (от 6 месяцев до 3 лет)	Дети дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) и старше
	желейными, между слоями вафель; ирис тираженный.

Кондитерские изделия для детей относятся к категории специализированной пищевой продукции. Требования к ней представлены в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880; далее – ТР ТС 021/2011).

Производитель или продавец детских кондитерских изделий должен иметь свидетельство о государственной регистрации продукции, в котором в графе «Область применения» указано «Для питания детей дошкольного и школьного возраста». Сведения о государственной регистрации специализированной продукции содержит единый реестр специализированной пищевой продукции, доступный на сайте [fp.crc.ru](http://fp.crc.ru).

В отличие от аналогичных продуктов массового потребления к

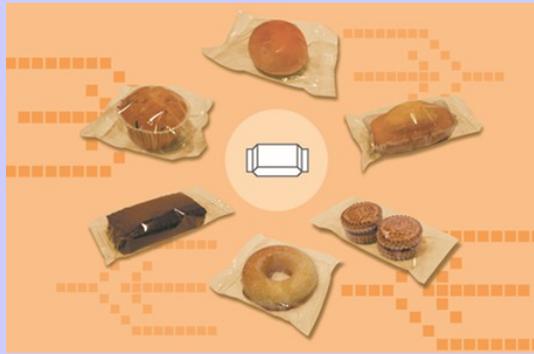


кондитерским изделиям для детей предъявляются дополнительные требования:

- единичная упаковка, рассчитанная на однократное применение;

- отсутствие неразрешенных видов сырья и пищевых добавок;
- обеспечение жестких требований безопасности;
- сбалансированный состав продукции по основным пищевым веществам и энергии.

Рассмотрим, как эти требования выполняют производители.



## Требования к упаковке

Упаковка детских кондитерских изделий должна обеспечивать их безопасность и сохранение заявленных в маркировке потребительских свойств в течение всего срока годности (при соблюдении условий перевозки и хранения). Поэтому предпочтительнее мелкоштучная упаковка для разового потребления: она гигиенична, гарантирует сохранность качественных показателей продукции, позволяет взрослому контролировать, сколько ребенок съел сладкого. Производители детских кондитерских изделий часто указывают на упаковке информацию об отличительных признаках продукции, например:

- названия, которые ассоциативно воспринимаются как наименования изделий для детей;
- изображение ребенка, мультипликационного персонажа, словесное указание типа «для детского питания».

Такая информация должна быть подтверждена доказательствами, в частности свидетельством о государственной регистрации. В противном случае производитель вводит покупателя в заблуждение и нарушает Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Варианты указания на упаковке информации об отличительных признаках продукции:



## Требования к составу

В производстве кондитерских изделий для детей (в соответствии с ТР ТС 021/2011) **запрещено использовать:**

- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки;
- уксус;
- этиловый спирт более 0,2%;
- гидрогенизированные масла и жиры;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль O<sub>2</sub> /кг (исключение: оливковое масло);
- хлопковое масло;
- кремы на основе растительных масел;
- яйца водоплавающих птиц;
- подсластители (за исключением изделий для детей диетического лечебного и диетического профилактического питания);
- консерванты (бензойная, сорбиновая кислоты и их соли);
- жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- сырье, содержащее генетически модифицированные организмы (ГМО) или полученное с применением пестицидов;
- зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями.

Для специфического вкуса и аромата допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и ванилин.

### ИНТЕРЕСНО

Перекисное число – гигиенический показатель качества растительных масел (всех типов). Характеризует наличие первичных продуктов окисления (перекисей и гидроперекисей), которые оказывают неблагоприятное воздействие на организм человека, особенно ребенка. Низкий показатель перекисного числа гарантирует свежесть масла и окислительную стабильность изделий с его использованием.

Пищевые продукты, в т. ч. кондитерские изделия, могут содержать красители: азорубин (E122), желтый хинолиновый (E104), желтый «солнечный закат» (E110), красный очаровательный (E129), понсо (E124) и тартразин (E102). В этом случае производитель должен нанести на упаковку **предупреждающую надпись «Может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»** (в соответствии с ТР ТС 022/2011). Данное требование – «маркетинговый» запрет применения синтетических красителей. С одной стороны, без этого указания производитель не получит свидетельство о государственной регистрации продукции. С другой, не каждый покупатель решится приобрести шоколад с такой надписью.

## Пищевая и энергетическая ценность

Кондитерские изделия должны удовлетворять физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии. Поэтому при разработке рецептур производители руководствуются принципами здорового питания и применяют технологические приемы для сохранения полезных свойств сырья.

При производстве специализированных пищевых продуктов должны учитываться рекомендации медицинских работников:

- улучшать химический состав и повышать пищевую ценность продукта;
- увеличивать содержание пищевых волокон;
- обогащать витаминами, минеральными веществами, функциональными пищевыми ингредиентами;
- снижать калорийность продукта;
- уменьшать содержание добавленного сахара, жира (трансизомеров, холестерина), соли;
- исключать консерванты и искусственные добавки.

Благодаря высокой интенсивности обмена веществ, дети, в отличие от взрослых, способны поглощать большое количество сладостей без особого вреда для здоровья. Взрослым нужно быть уверенными, что детские сладости не только вкусные и безвредные, но и полезные.



*Источник: журнал "Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ", №4, апрель/2016*