

# Переработка рыбы в России



Производство продукции глубокой переработки из рыбы растет вслед за ростом спроса, но пока отстает от потенциальных значений. Драйверами насыщения рынка продукцией высокой переработки являются: стабильные объемы вылова, рост потребления и изменение потребительских предпочтений у молодого поколения (популяризация здорового питания).

Филе и фарш, а также пищевая продукция из них становятся главным видом рыбной продукции глубокой переработки. Филе и фарш более удобны в приготовлении, чем мороженая рыба.

Глубина переработки рыбной продукции, %



Структура продукции с высокой добавленной стоимостью, %



# «Новые» продукты из минтая – в школы



**50%** - доля продовольствия\* в госзакупках.

**80%** - доля школьного питания\* в госзакупках продовольствия

Около **15%** рыбной продукции\*, предназначенной для школьного питания являются импортными.

Вид	Страна происхождения	Возможность замены
Хек	Аргентина, Эквадор	Возможна
Пангасиус	Вьетнам, Китай	Рассматривается
Скумбрия	Эквадор, Латвия	Рассматривается
Минтай (филе, фарш)	Китай	Замена на российский продукт

**!** Ограничения импорта распространяются на закупки продовольствия, однако подобные ограничения не распространяются на услуги по поставке продовольствия в школы.

**🔍** Для расширения рынка отечественного продовольствия необходима доработка механизма госзакупок.

**🎯** Приоритет отечественных продуктов, включая рыбу, должен быть и в поставках услуг по организации государственного и муниципального питания через аутсорсинг.



Исходя из суточной потребности и длительности учебного года, потребность школьного питания в безопасном качественном рыбном филе и фарше оценивается в **30 тыс. тонн**.

Производство филе и фарша минтая в России, тыс. тонн. \*\*

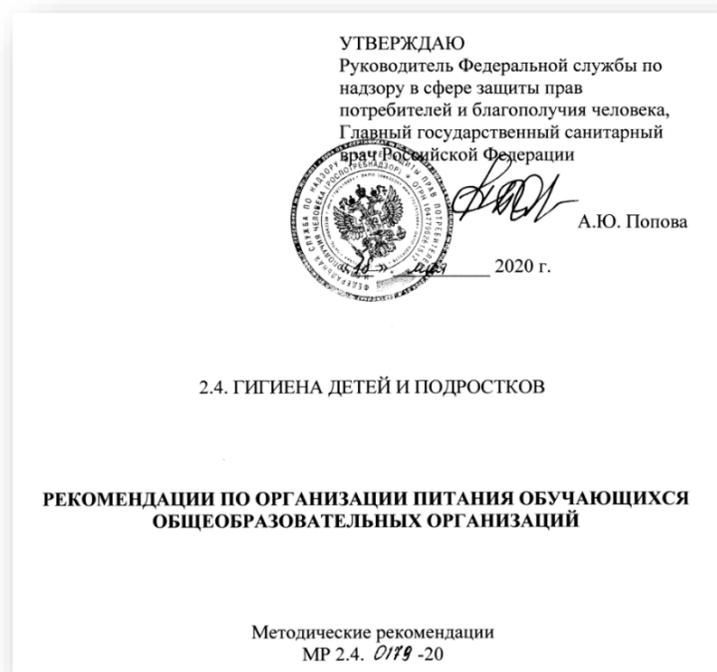


\* Не включают в себя услуги по поставке продовольствия \*\* по данным среднесуточных судовых донесений

# Блюда из рыбы из фарша и филе морской рыбы оптимальны для школьного питания



Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях (Роспотребнадзор)



Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации

Приложение 6 к МР 2.4. 0179 -20

**СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОНКУРСНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011

73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль,	ГОСТ 32366-2013



Для продвижения рыбы и обеспечения безопасности рыбной продукции необходимо добавить в рекомендации Роспотребнадзора стандарты удобной в приготовлении пищевой продукции глубокой переработки минимальным запахом и ценными свойствами :

- ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое».
- ГОСТ Р 55505-2013 «Фарш рыбный пищевой мороженный».

В документе содержатся примеры меню завтраков и обедов с рыбными блюдами для школьников, а также рекомендуемый среднесуточный набор пищевых продуктов, куда входит рыбное филе...

! ...однако в рекомендациях закреплён только один вид пищевой продукции из рыбы - рыба мороженая, пищевой же продукции из мяса отводится 5 позиций, 3 из которых уровня полуфабрикатов. В результате школами закупается замороженная продукция из рыбы низкой степени переработки\*, а готовые блюда изготавливаются из полуфабрикатов (фарш и филе), производимых в столовых. Это снижает выход и потребление продукта, а также влечёт риски нарушения стандартов приготовления филе и фарша, что влияет на вкусовые свойства готовых блюд.

\*обезглавленная, полупотрошенная, потрошенная рыба

# Рыба – неотъемлемый и вкусный источник ценных веществ в пищевом рационе школьников



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Является структурным подразделением ФГБНУ «Институт возрастной физиологии Российской академии образования» РАО и подведомственным учреждением Министерства Просвещения Российской Федерации. Действует с 1 марта 2021 г.



В 2021 г. ФЦМПО был разработан типовой региональный стандарт по организации горячего питания учащихся начальной школы (1-4 класс). На 19 августа 2022 г. **58 регионов утвердили** собственные региональные стандарты на основании типового, **27 регионов не утвердили**.

## Типовой региональный стандарт по организации горячего питания учащихся начальной школы включает варианты блюд из рыбы.

Время приема пищи	Блюдо	Масса порции, г.
Завтрак	Пудинг рыбный запеченный с молочным соусом	80
Обед	Шницель рыбный	80
Обед	Суп с рыбными консервами	200
Обед	Рыба, запеченная под соусом польским	80
Обед	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/30

## Стандарт содержит среднесуточные наборы пищевых продуктов

Возрастная группа	Название пищевого продукта	Норма, г/сутки
7-11 лет	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58
12+ лет		77



Для продвижения и популяризации рыбы в качестве необходимого источника белков рекомендуется сделать присутствие рыбы в рационе школьников обязательным и закрепить в региональных стандартах обязательное присутствие рыбных блюд в недельном рационе учащихся.

## Поедаемость блюд (по данным Калининградского государственного технического университета)

Учреждения	Блюда	Поедаемость блюд
Дошкольные Школьные	Из птицы	90-95%
		95-100%
Дошкольные Школьные	Из рыбы	65-80%
		40-50%



Для повышения интереса школьников к рыбным блюдам рекомендуется включение в рекомендованное меню позиций, отвечающих вкусам молодежи, при сохранении требований к качеству, питательным свойствам и безопасности продукта.

# Рекомендации



Для расширения рынка отечественного продовольствия необходима доработка механизма госзакупок.



Приоритет отечественных продуктов, включая рыбу, должен быть и в поставках услуг по организации государственного и муниципального питания через аутсорсинг.



Для продвижения рыбы и обеспечения безопасности рыбной продукции необходимо добавить в рекомендации Роспотребнадзора стандарты удобной в приготовлении пищевой продукции глубокой переработки минимальным запахом и ценными свойствами :

- ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое».
- ГОСТ Р 55505-2013 «Фарш рыбный пищевой мороженый».



Для продвижения и популяризации рыбы в качестве необходимого источника белков рекомендуется закрепить в региональных стандартах обязательное присутствие рыбных блюд в недельном рационе учащихся.



Для повышения интереса школьников к рыбным блюдам рекомендуется включение в рекомендованное меню позиций, отвечающих вкусам молодежи, при сохранении требований к качеству, питательным свойствам и безопасности продукта.



## Ассоциация судовладельцев рыбопромыслового флота



### Основные регионы деятельности

- Мурманская область
- Республика Карелия
- Архангельская область
- Камчатский край
- Хабаровский край
- Приморский край

