

Что можно реализовать в школьном буфете

(ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ)



Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ, ГРУШИ, МАНДАРИНЫ, АПЕЛЬСИНЫ, БАНАНЫ И ДРУГИЕ)	ПОШТУЧНО	ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВЫМЫТЫЕ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ НЕГАЗИРОВАННАЯ	ДО 500 МЛ	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
ЧАЙ, КАКАО-НАПИТОК ИЛИ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С САХАРОМ, В ТОМ ЧИСЛЕ С МОЛОКОМ	200 МЛ	РЕАЛИЗУЮТСЯ В ТЕЧЕНИЕ 3-Х ЧАСОВ С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЯТСЯ НА МАРМИТЕ
СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ, НЕКТАРЫ, ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ	ДО 500 МЛ	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (2,5% И 3,5% ЖИРНОСТИ)	ДО 500 МЛ	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ (2,5%, 3,2% ЖИРНОСТИ)	ДО 200 МЛ	ТОЛЬКО ПРИ УСЛОВИИ НАЛИЧИЯ ОХЛАЖДАЕМОГО ПРИЛАВКА, В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
ИЗДЕЛИЯ ТВОРОЖНЫЕ, (НЕ БОЛЕЕ 9% ЖИРНОСТИ) КРОМЕ ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ	ДО 125 Г	ТОЛЬКО ПРИ УСЛОВИИ НАЛИЧИЯ ОХЛАЖДАЕМОГО ПРИЛАВКА, В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДОВ	ДО 125 Г	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ДО 100 Г	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
ОРЕХИ СУХОФРУКТЫ КРОМЕ АРАХИСА	ДО 50 Г	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
ПЕЧЕНЬЕ, ВАФЛИ, МИНИКЕКСЫ, ПРЯНИКИ (В ТОМ ЧИСЛЕ - СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)	ДО 50 Г	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ САХАРНЫЕ (ИРИС ТИРАЖЕРНЫЙ, ЗЕФИР, КОНДИТЕРСКИЕ БАТОНЧИКИ, КОНФЕТЫ), ШОКОЛАД	ДО 25 МЛ	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ



ПРОДУКТЫ И БЛЮДА, РЕАЛИЗАЦИЯ КОТОРЫХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

ОСТАТКИ ПИЩИ

- Оставшаяся от предыдущего приема, или приготовленная накануне пища

НАПИТКИ

- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из **плодово-ягодного сырья**
- Простокваша-"самоквас"
- Квас
- Газированные напитки
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

- Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

СЛАДОСТИ

- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.

Нельзя использовать для приготовления блюд

- Яйца водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Мясо водоплавающих птиц.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеломости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

ОТДЕЛЬНЫЕ БЛЮДА

- Окрошки и холодные супы.
- Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленным яйцом.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия.
- Яичница-глазунья.

ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Острые (жгучие) приправы: уксус, горчица, хрен, перец острый.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Грибы и блюда приготовленные с их использованием.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления. Закусовые консервы.