

## Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объекта воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

- простоваши, творога, кефира;
- фиршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- дальше, фаршиков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- мерсов, класов;
- жареных во фритюре изделий;
- шн-всмятку, яичницы – глазунья;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки;
- грибов;
- высшей продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих вываров, концентратов быстрого приготовления;
- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чизбургеров, сухариков, корнелов;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- птицы и мяса адаптированных птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сальмонеллезными животными;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные ингредиенты;
- нейодированной соли и необогащенной (нефторированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

114. На объекте составляется перспективное годовое (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастная категория, продуктивность пищевой продукции, обогащенную витаминно-минеральными комплексами.

115. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывается наименование блюд, выход каждого порционного блюда. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должно соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

112. Пробы пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих на качество и безопасность, с внесением данных в бумажный журнал скоросортной пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

113. Ежедневно на поддоне товар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипятком) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в оловянную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленной на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) - завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Приложение 8  
к санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования  
к объектам образования"

### Замена пищевой продукции

Таблица

№ Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт-заменитель	Вес в граммах
1. Мясо говядины	100,0	мясо блочное на костях I категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
		мясо блочное без костей I категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
		конина I категории	104,0
		мясо птицы	100,0
		субпродукты I-II категории: печень, почки, сердце	116,0
		колбаса вареная	80,0
		консервы мясные	120,0
		рыба	150,0
		творог полужирный	250,0
		молоко	600,0
2. Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
		молоко стуженное стерилизованное	40,0
		сливки	20,0
		творог жирный	30,0
3. Сметана	100,0	сливки	133,0
		молоко	667,0
4. Творог	100,0	молоко	333,0
		сыр	40,0
		бризза	80,0

5	Сыр	100,0	сметана	50,0
			сливки	66,0
			масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
6	Яйца	1 шт.	молоко	825,0
			яйца	3 шт.
			сыр	33,0
			сметана	40,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	творог	80,0
			мясо	67,0
			сельдь, соленая	100,0
			рыбные филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок яблочно-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			яблон	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0