

Что можно реализовывать в школьном буфете (памятка для родителей)



Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	► ПОШТУЧНО ►	ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВЫМЫТЬЕ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ НЕГАЗИРОВАННАЯ	► ДО 500 МЛ ►	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
ЧАЙ, КАКАО-НАПИТОК ИЛИ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С САХАРОМ, ВТОРОМ СОСУДОМ МОЛОКОМ	► 200 МЛ ►	РЕАЛИЗОВЫВАТЬ В ТЕЧЕНИЕ 3-Х ЧАСОВ С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЯТЬ НА МАРМИЛЕ
СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ, НЕКАРБОНИЗИРОВАННЫЕ НАПИТОК	► ДО 500 МЛ ►	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (2,5% ИЛИ 3,2% ЖИРНОСТИ)	► ДО 500 МЛ ►	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТОК (2,5%, 3,2% ЖИРНОСТИ)	► ДО 200 МЛ ►	ТОЛЬКО ПРИ УСЛОВИИ НАЛИЧИЯ ОГЛАДКАВОГО ПРИПАВКА, В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
ИДЕЛИЯ ТВОРЧЕСТВА, (НЕ БОЛЕЕ 9% ЖИРНОСТИ) КРОМЕ ТВОРЧЕСТВЫХ СЫРЬЕВ	► ДО 125 Г ►	ТОЛЬКО ПРИ УСЛОВИИ НАЛИЧИЯ ОГЛАДКАВОГО ПРИПАВКА, В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
СЫРЫ СЫРНЫЕ ТВЕРДЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУГГОРДОВЫХ	► ДО 125 Г ►	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БЛЮДА	► ДО 100 Г ►	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
ОРЕХИ СУХОФРУКТЫ КРОМЕ АРАХИСА	► ДО 50 Г ►	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
ПЕЧЕНЬЕ, ВАФЛИ, МИНУССЫ, ПИРОЖНЫЕ (В ТОМ ЧИСЛЕ - СОВСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)	► ДО 50 Г ►	В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ
КОКОСЫ ИДЕЛИЯ САХАРНЫЕ (ИРИС ТИРАЖЕННЫЙ, ЗЕФИР, Конфетные БАТОНОЧКИ, Конфеты, Шоколад)	► ДО 25 Г ►	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 ягодово-ягодного сырья* • Простокваша "Самогвас" • Квас • Разливочные напитки: Кисло-натуральные, тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь • Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)	

	МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА
• Зельца, изделия из мясной обрези, диафрагмы, рулеты из мышечной массы голов, кровяные и луковые колбасы. Сырьепеченные мясные гастрономические изделия и колбасы. Котлеты, изделия из мяса из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловой обработки. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.	

	СЛАДОСТИ
• Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). • Жевательная резинка, в том числе леденцы. • Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров. • Жевательная резинка.	

	Нельзя использовать для приготовления блюд
• Яйца водоплавающих птиц. • Яйца с загрязненной скорлупой, с насекомой, "тек", "бои", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по санитарным показателям. • Мясо, супроводимое всеми видами сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль. • Суспензии, инъекции, витамины, яичка, сердца. • Несвежесваренное мясо. • Мясо диких животных. • Мясо водоплавающих птиц. • Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по любым сельскохозяйственным животным, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.	

	ОТДЕЛЬНЫЕ БЛЮДА
• Окрошки и морковные супы. • Макароны по-флорентийски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом. • Паштеты и блинчики с мясом и с творогом. • Жареные во фритюре пшеничные продукты домашнего (не промышленного) изготовления. • Грибы и блюда приготовленные с их использованием. • Первые и вторые блюда из/на основе сухих пшеничных концентратов быстрого приготовления. Закусочные консервы.	

	ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
• Красные абрикосовые косточки, арахис. • Острые (жгучие) приправы: уксус, горчица, крен, перец острый. • Острые соусы: кетчупы, майонез, закусочные консервы. • Овощи, фрукты, ягоды. • Лакомые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления. • Грибы и блюда приготовленные с их использованием. • Первые и вторые блюда из/на основе сухих пшеничных концентратов быстрого приготовления. Закусочные консервы.	