

Что можно реализовывать в школьном буфете



Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Фрукты (яблоки, груши, апельсины, апельсины, бананы и другие)	Поштучно	предварительно вымывать
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	горячие напитки реализуются не позднее 2 часов с момента приготовления 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 охлажденного прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Изделия творожные, (не более 9% жирности) кроме творожных сырков	до 125 г	только при условии наличия охлажденного 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, прaline (в том числе - собственного производства)	до 50 г	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Кондитерские изделия сахарные (ирис, тираженный, зефир, конфетные батончики, конфеты), шоколад	до 25 мл	в потребительской упаковке

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

	1 ОСТАТКИ ПИЩИ
	<ul style="list-style-type: none"> Оставшаяся от предыдущего приема, или приготовленная накануне пища
	2 НАПИТКИ
	<ul style="list-style-type: none"> Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; Простокиваша-"самоковас"; Квас; Молоко и молочные продукты из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию; Газированные напитки; Кофе натуральный, тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь; Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
	3 МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ И БЛЮДА
	<ul style="list-style-type: none"> Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль; Субпродукты, кроме печени, азыка, сердца; Непотрошенная птица; Мясо диких животных; Мясо водоплавающих птиц; Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти головы, 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), студии, формшам из сельди.
	4 СЛАДОСТИ
	<ul style="list-style-type: none"> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); Карамель, в том числе леденцовая; Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров; Жевательная резинка.
	5 ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ ЯИЦ
	<ul style="list-style-type: none"> Яичница-глазунья; Яйца водоплавающих птиц; Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам.
	6 ОТДЕЛЬНЫЕ БЛЮДА
	<ul style="list-style-type: none"> Окрошки и холодные супы; Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом; Паштеты и блинчики с мясом и с творогом; Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
	7 ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
	<ul style="list-style-type: none"> Ядро абрикосовой косточки, арахис; Острые (жгучие) приправы: уксус, горчица, хрен, перец острый; Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты; Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления; Грибы и блюда приготовленные с их использованием; Первая и вторая блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; закусочные консервы.