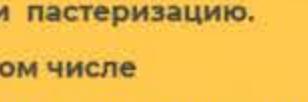


# Что можно реализовывать в школьном буфете



Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и другие)	Поштучно до 500 мл 200 мл до 500 мл до 500 мл до 200 мл до 125 г до 125 г до 100 г до 50 г до 50 г до 25 мл	предварительно вымытые в потребительской упаковке промышленного изготовления горячие напитки реализуются не позднее 3 часов с момента приготовления на мармите в потребительской упаковке промышленного изготовления в потребительской упаковке промышленного изготовления только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления в потребительской упаковке в потребительской упаковке в потребительской упаковке
---	--	--



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

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