

## Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых 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, чипсов, сухариков, киришешек;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
- продуктов уоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывается наименование блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.