

## Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов посещения и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваша, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

лезниц, формочков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

жидкоземляну, жидкого – глазури;

сложных (более четырех компонентов) салатов, салатом, заправленных сметаной и майонезом;

окрошкой;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого

приготовления;

газированной, 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, суши-роллов, карришеш;

острых соусов, кетчупов, ароматизаторов (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенодержавшего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

необработанной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

104. На объектах составляется перспективное меню (лето – осень, зима – весна), двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральными комплексами.

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

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

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

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двенадцати четырех часов до замены приготовленным 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	в				
1	Мясо говядины	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0					
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0					
			кнishes 1 категории	104,0					
			мясо птицы	100,0					
			субпродукты 1-й категории: печень, почки, сердце	116,0					
			колбаса вареная	80,0					
			консервы мясные	120,0					
			рыба	150,0					
			творог пастеризованный	250,0					
			мясо	600,0					
			2	Молоко цельное		100,0	кефир, айран	100,0	
							молоко сгущенное стерилизованное	40,0	
сливки	20,0								
творог жирный	30,0								
сливки	133,0								
3	Сметана	100,0	молоко	667,0					
			сыр	333,0					
4	Творог	100,0	сыр	40,0					
			брынза	80,0					
			сметана	50,0					
			сливки	66,0					
			масло коровье	50,0					
			сметана	125,0					
5	Сыр	100,0	творог	250,0					
			брынза	200,0					
			сыр	825,0					
			айран	3 шт.					
			сыр	33,0					
			сметана	40,0					
6	Яйца	1 шт.	творог	80,0					

7. Рыба океаническая	100,0	мясо	67,0
		сельдь соленая	100,0
		рыбное филе	70,0
		творог	168,0
		сыр	50,0
8. Фрукты	100,0	сок пахляво-ягодный	100,0
		яблоки сушеные	20,0
		кураги	8,0
		чернослив	17,0
		вишня	22,0
		арбуз	300,0
		дыня	200,0

### 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, киришечек;
  - 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 убоя 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 учитывают 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 указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.



112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоролпортающейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

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

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до -60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным 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 говядина	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-й 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 сгущенное 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
			брынза	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
			молоко	825,0
6	Яйца	1 шт.	яйца	3 шт.
			сыр	33,0
			сметана	40,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	творог	80,0
			мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
8	Фрукты	100,0	сыр	50,0
			сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0