

Согласовано
 Главный государственный санитарный врач
 г. Сосновый Бор

И.Е. Борова
 «28» августа 2020 года



Утверждаю
 Директор МАУ
 «Центр обслуживания школ»
 Ю.С. Золоторева
 «28» августа 2020 года

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в школьных буфетах.

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечания
Молоко и кисломолочные продукты			
1.	Молоко и молочные напитки стерилизованные с м.д.ж. 2,5%, 3,2%, 3,5%,	до 500 мг	реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
2.	Кисломолочные продукты (кефир, биокефир, ряженка, йогурты и др.) с м.д.ж. 2,5%, 3,2%, 3,5%	до 200 г	реализуется в ассортименте при наличии в буфетах охлаждаемого прилавка, при температуре $+4^{\circ} \pm 2^{\circ}$, в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Сливки с массовой долей жира 10%	в мелкоштучной упаковке	при температуре $+4^{\circ} \pm 2^{\circ}$
4.	Сыры сычужные твердые (для приготовления бутербродов)*	до 125 г	при наличии охлаждаемого прилавка
Фрукты и овощи			
5.	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.)	-	мытые
6.	Фруктовые салаты собственного приготовления	порционно	при наличии охлаждаемого прилавка при $t^{\circ} +4^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ не более 3 часов с момента приготовления, в не заправленном виде
7.	Салаты из свежих овощей 2-3-х компонентные (заправлять при отпуске)	порционно	при $t^{\circ} +4^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ не более 3 часов с момента приготовления в не заправленном виде. Хранение заправленных салатов не допускается.
8.	Салаты из вареных и сырых овощей собственного приготовления (заправлять салаты при отпуске)	порционно	при $t^{\circ} +4^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ не более 3 часов с момента приготовления в не заправленном виде. Хранение заправленных салатов не допускается
Колбасные изделия			
9.	Сосиски, колбаски детские и сардельки, (специализированные виды для	порционно	при условии обеспечения термической обработки в

	школьного питания), в т.ч. в тесте		условиях школьного буфета
10.	Колбасы варено-копченые (для приготовления бутербродов), специализированные виды для школьного питания	порционно	при наличии охлаждаемого прилавка при $t^{\circ} +4^{\circ} \pm 2^{\circ}C$
Напитки			
11.	Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные, нектары .	до 500 мл	Реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Напитки: чай, какао, кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	приготовление непосредственно перед реализацией
13.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	Реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления
Хлебобулочные изделия			
14.	Хлеб и хлебобулочные изделия, в т.ч. обогащенные микронутриентами.	до 100 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
15.	Выпечные изделия (пирожки и пироги с джемом, капустой, картофелем, рисом, яблоками и др.)	50 – 100г 300 – 500г	в ассортименте
16.	Сладкие блюда собственного приготовления (яблоки запеченные, яблоки, фаршированные фруктами, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовые и молочные желе)	порционно	при наличии охлаждаемого прилавка, срок реализации не более 2 часов
17.	Варенье, джем, повидло, мед, сахар	в порционной упаковке	в ассортименте
18.	Пицца школьная в ассортименте		не более 3 часов
Кондитерские изделия, в том числе обогащенные витаминами и микроэлементами			
19.	Ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, пастила, конфеты (кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами, мармелад, шоколад	до 30 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
20.	Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники).	до 50 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Орехи и сухофрукты			
21.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты.	до 50 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке