

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 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.