

Список продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

При формировании рациона питания детей и подростков и приготовлении пищи должны соблюдаться основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;

обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах;

восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;

максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);

технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;

соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

В учреждении следует иметь примерное 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных норм, и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие санитарным правилам и нормам.

Некоторые продукты, такие как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи следует включать в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2-3 раза в неделю. Следует избегать повторения одних и тех же блюд в течение дня и на протяжении нескольких дней.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. Допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир) в качестве закуски. Для улучшения

вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать, в качестве второго ужина, фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

При отсутствии каких-либо продуктов следует подбирать им замену, равноценную по содержанию основных пищевых веществ, по таблице замены продуктов.

Нормы питания должны соответствовать нормам, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации. Для истощенных, ослабленных детей, а также для подростков, значительно превышающих нормы физического развития, по заключению врача может быть обеспечено дополнительное питание.

Во всех образовательных учреждениях, с пребыванием детей и подростков в них более 3-4 часов, организовывается горячее питание, а так же реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для промежуточного питания учащихся) в достаточном ассортименте за наличный и безналичный расчет.

Для организации дополнительного питания детей и подростков (буфет) в продаже обязательно должны быть хлебобулочные изделия не менее 1-2-х наименований. Реализуются булочные изделия (в т.ч. сдобные), обогащенные витаминами, (витаминно-минеральными смесями).

Рекомендуется использовать в питании детей и подростков булочные изделия с отрубями и из цельного зерна.

Для продажи в столовых и буфетах образовательных учреждений, в составе дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи, можно рекомендовать сухие завтраки крупяные, обогащенные витаминами и минеральными веществами (массой до 50 г. в упаковке, кроме чипсов, обжаренных в масле), ограниченно можно включать воздушную кукурузу, сухарики простые без вкусоароматических добавок, кроме натуральных (укроп, чеснок, и т.д.).

В столовых и буфетах в образовательных учреждениях в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты, вафли и др. изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной (массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства массой до 100 г (кроме изделий с кремом).

Из готовых блюд и кулинарных изделий собственного приготовления рекомендуется для продажи в буфетах салаты и винегреты собственного приготовления (объемом порции от 30 до 200 г). Салаты заправляются непосредственно при реализации. Из горячих блюд рекомендуются сосиски, запеченные в тесте; сосиски отварные с гарниром; пицца школьная (50-100 г). Сосиски можно готовить непосредственно перед реализацией с использованием печей СВЧ. Можно подавать также горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной или полукопченой и т.д.). Горячие бутерброды готовятся непосредственно перед реализацией с использованием конвекционного нагрева или СВЧ-печей. Срок реализации указанных изделий 3 часа с момента приготовления с обязательным использованием охлаждаемых прилавков.

При организации льготного питания учащихся за счет бюджетных средств (или иных источников финансирования) предпочтительной является такая организация питания, при которой все учащиеся получают горячие завтраки (во вторую смену - полдники). При этом полноценными горячими завтраками в первую очередь должны обеспечиваться учащиеся начальных классов и дети из малообеспеченных и социально незащищенных семей.