

Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объекта воспитания и образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простоваши, творога, кефира;
 - фиршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - дальше, фаршиков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - марсов, класов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - шиш-кебаб, яичницы – глазунья;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 - окрошки;
 - грибов;
 - высокой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
 - первых и вторых блюд на основе сухих ингредиентов, 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, чизбургеров, сухариков, картофель;
 - острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

- 2) использование:
 - непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
 - птицы и мяса адаптированных птиц;
 - молока и молочных продуктов из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сальмонеллезными инфекциями;
 - 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 (нефторированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов;

114. На объекте составляется перспективное годовое (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, продуктивность пищевой продукции, обогащенную витаминно-минеральными комплексами.

115. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывается наименование блюда, выход каждого порционного блюда. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должно соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

112. Пробы пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих на качество и безопасность, с внесением данных в бумажный журнал скоросортной пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

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

113. Ежедневно на поддоне товар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипятком) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в оловянную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленной 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 говядины | 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-II 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 стуженное 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 |
| | | бризза | 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 |
| 6 | Яйца | 1 шт. | молоко | 825,0 |
| | | | яйца | 3 шт. |
| | | | сыр | 33,0 |
| | | | сметана | 40,0 |
| 7 | Рыба обезглавленная | 100,0 | творог | 80,0 |
| | | | мясо | 67,0 |
| | | | сельдь, соленая | 100,0 |
| | | | рыбные филе | 70,0 |
| | | | творог | 168,0 |
| | | | сыр | 50,0 |
| 8 | Фрукты | 100,0 | сок яблочно-ягодный | 100,0 |
| | | | яблоки сушеные | 20,0 |
| | | | курага | 8,0 |
| | | | чернослив | 17,0 |
| | | | яблон | 22,0 |
| | | | арбуз | 300,0 |
| | | | дыня | 200,0 |