

Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов питания и образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - зельцев, формашков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - мерсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц вмятку, 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 пастилов, безалкогольных энергетических (ионизированных) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
 - фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, тигров, сухариков, хришек;
 - острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);
- 2) использование:
 - нестерилизованного 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 птицы, за исключением языка, сердца;
 - мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
 - коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
 - продуктов убой продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
 - генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
 - неблаготворной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, микроэлементами пшеничной муки высшего и первого сорта.

104. На объекте составляется персональное меню (шведский стол – соевый, куриный – мясной) двухнедельное меню. При разработке меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривается широкую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

105. Ежедневно и ежедневно вале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывается наименование блюда, выход каждого порционного блюда. Наименования блюд и кулинарные изделия, указанные в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических рецептурах.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракерный журнал, сопроводительной пищевой продукции и полуфабрикатов, по форме 1 приложения 3 и прилагаемым санитарным правилам.

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

123. Ежедневно на пищеблоке повар составляет суточные пробы пищевой продукции в соответствии с рецептурой меню. Пробы отбирает в чашеур (обработанную кипятком); стерильную посуду с крышкой (тарелки отбирает в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не более двенадцати часов после приготовления на следующий день, как после вскрытия любой банкой (независимо от количества вскрытых банок) - мясным, обедом, подливкой или ужином соответственно.

Приложение 3
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
			кошачья 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 питьевое	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

			сметана	50,0
5	Сыр	100,0	сметана	66,0
			масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			моцарелла	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь опеная	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
			сок яблочно-ягодный	100,0
8	Фрукты	100,0	яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			черносмородина	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0