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

1 Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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 обрези, 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 САНПИН
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 рубленым 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.***

1 соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;
2. обеспечение в рационе определенного соотношения сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах;
3 восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;
4. максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);
5 технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
6. 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 напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями 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 100г) 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 (50-1 ООг). 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.