Редакция от 1 янв 2016

## Продукты и блюда, которые не допускаются к реализации в общеобразовательных организациях

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в [приложении 7](https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP1R5K36L/) к СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Продукты питания** | **Примечание** |
| 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. | Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления |  |
| 5. | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия |  |
| 6. | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные |  |
| 7. | Яйца водоплавающих птиц, яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам |  |
| 8. | Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток |  |
| 9. | Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями |  |
| 10. | Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры |  |
| 11. | Некоторые виды мяса, птицы, рыбы, мясных продуктов и блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы | - мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль;- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;- непотрошеная птица;- мясо диких животных и водоплавающих птиц;- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку |
| 12. | Некоторые виды молока и молочных продуктов | - творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;- простокваша-"самоквас";- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%) |
| 13. | Некоторые готовые блюда и кулинарные изделия | - кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;- окрошки и холодные супы;- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;- яичница-глазунья;- паштеты и блинчики с мясом и с творогом;- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;- закусочные консервы |
| 14. | Некоторые соусы и приправы | - уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;- острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты |
| 15. | Некоторые напитки | - квас;- кофе натуральный; - тонизирующие, в т. ч. энергетические - напитки, алкоголь;- газированные напитки;- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья |
| 16.  | Жевательная резинка, карамель, в т. ч. леденцовая, арахис и ядро абрикосовой косточки |  |

Пищевые продукты, не предусмотренные перечнем ["Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся"](https://1obraz.ru/#/document/117/20782/) также не допускают к реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

© Материал из Справочной системы «Образование»
https://1obraz.ru