

Согласовано  
 Начальник отдела по в. Фелори  
 г. Сулак Му. Распределителя  
 по РК и Севастополю  
 В.В. Мизин  
 « 29 » 2016 г.

Согласовано  
 Директор МБОУ  
 « 29 » 2016 г.

Утверждено  
 Директор МУП  
 «Индивидуальный комбинат»  
 В.Т. Фелори  
 « 29 » 2016 г.

Ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах.

№п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечания
<b>Молоко и кисломолочные продукты</b>			
1.	Молоко и молочные напитки пастеризованные или стерилизованные, в т. ч. витаминизированные	в мелкоштучной упаковке	с м.д.ж. 2,5%; 3,2 %; 3,5%
2.	Кисломолочные продукты (кефир, биокефир, ряженка, йогурты и др.) с жизнеспособной микрофлорой	в мелкоштучной упаковке	с м. д. ж. 2,5%; 3,2 %; 3,5% и сахаров не более 10%, не подвергнутые термической обработке; при наличии в буфетах охлаждаемого прилавка
3.	Йогуртные продукты (йогуреры, фругурты и др.)	в мелкоштучной упаковке	с м. д. ж. 2,5%; 3,2 %; 3,5% и сахаров не более 10%
4.	Изделия творожные в ассортименте, в т.ч. витаминизированные	в порционной упаковке	с м.д.ж. не более 9%, при наличии в буфетах охлаждаемого прилавка
5.	Сыры твердые (для приготовления бутербродов)		при наличии в буфетах охлаждаемого прилавка
<b>Фрукты и овощи</b>			
6.	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.)		предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в т.ч. в упаковке из полимерных материалов
7.	Свежие овощи (резанные в ассортименте)		предварительно вымытые
<b>Колбасные изделия</b>			

8.	Сосиски, колбаски и детские сардельки (специализированные виды для школьного питания), в т. ч. запеченные в тесте		При условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета
<b>Напитки</b>			
9.	Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные натуральные промышленного производства	до 500 мл	В потребительской упаковке
10.	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые (быстрорастворимые)		Приготовленные непосредственно перед реализацией
11.	Бутылированная вода для питья (минеральная питьевая, негазирующая)	до 500 мл	В потребительской упаковке
12.	Чай, какао или кофейный напиток с сахаром, в т. ч. с молоком	150 – 200 мл	Готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
<b>Хлебобулочные изделия</b>			
13.	Хлеб (ржано – пшеничный, зерновой с отрубями), а также специализированные виды хлебобулочных изделий, обогащенных нутриентами		
14.	Мучные печеные кулинарные изделия (кулебяки, ватрушки, булочки и пирожки с джемом, капустой, картофелем, рисом и др.)	60 – 120 г	в ассортименте
15.	Сухарики пшеничные и ржаные	в мелкоштучной упаковке	Без жгучих специй
16.	Колбасные изделия, запеченные в тесте		В ассортименте
<b>Кондитерские изделия, в т. ч. обогащенные витаминами и микроэлементами</b>			
17.	Варенье, джем, повидло, мед	В порционной	В ассортименте

		упаковке	
18.	Вафли, пряники, пастила, зефир, мармелад, шоколад, шоколадные конфеты, ирис тираженный, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели, миш-кексы	В индивидуальной упаковке 20- 5-граммов	В ассортименте
19.	Сахар - рафинад	в порционной упаковке	
<b>Орехи и сухофрукты</b>			
20.	Орехи (кроме арахиса)	В порционной упаковке	
<b>Продукция, изготавливаемая в столовых образовательных учреждений</b>			
21.	Первые блюда (супы, борщи)	250 мл.	Реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
22.	Вторые блюда (мясные, рыбные, овощные), мучные блюда (вареники из полуфабриката промыш. Произв., блины, блинчики, оладьи)	50-75-150-180 г.г.	Реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
23.	Гарниры (каши, пюре картофельное, макаронные изделия и др.)	100 -150 г.	Реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления