

Согласовано
Начальник отдела по г. Феодосии и
г. Судак МУ Роспотребнадзора
по РК и г. Севастополю

К. В. Скорупский

24.08.2015 г.



Согласовано
и.о. директора МБОУ
школы № 6

В. В. Карпенко

2015 г.



Утверждаю
Директор МУП
«Никольский комбинат»
Б. П. Федори

2015 г.



Ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах.

№п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечания
Молоко и кисломолочные продукты			
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
Фрукты и овощи			
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
Колбасные изделия			

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
Напитки			
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.	Бутилированная вода для питья (минеральная питьевая, негазированная)	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
Хлебобулочные изделия			
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
Кондитерские изделия, в т. ч. обогащенные витаминами и микроэлементами			
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, миникексы	В индивидуальной упаковке 20- 5-граммов	В ассортименте
19.	Сахар - рафинад	в порционной упаковке	
Орехи и сухофрукты			
20.	Орехи (кроме арахиса)	В порционной упаковке	
Продукция, изготавливаемая в столовых образовательных учреждений			
21.	Первые блюда (супы, борщи)	250 мл.	Реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
22.	Вторые блюда (мясные, рыбные, овощные),	50-75 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

24.	Сыр твердый (для приготовления бутербродов)		для буфетов и в буфетах охлажденного хранения
Фрукты и ягоды			
6.	Свежие фрукты (яблоки, груши, манго, апельсины, бананы, виноград и др.)		предварительно вымытые, поступают в ассортименте, в т.ч. в упаковке из пищевых материалов
7.	Свежие овощи (ресторанное в ассортименте)		предварительно вымытые
Хлебобулочные изделия			